BIBLIOTECA
SCELTA
DI OPERE
GRECHE E LATINE
TRADOTTE
IN LINGUA ITALIANA
vol. 83

RUTILIO TAURO EMILIANO PALLADIO

TRATTATO DI AGRICOLTURA

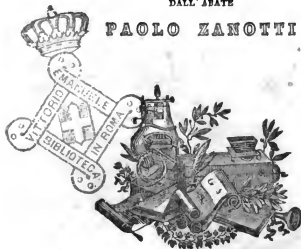
VOLGARIZZAMENTO
DEL TRATTATO
DI AGRICOLTURA
DI
RUTILIO TAURO EMILIANO PALLADIO

CITATO DAGLI ACCADEMICI DELLA CRUSCA

TESTO DI LINGUA

la prima volta pubblicato

DALL' ABATE

PAOLO ZANOTTI

Il più bel fior ne coglie

MILANO MDCCCLIII
DALLA TIPOGRAFIA DI GIOVANNI SILVESTRI
Piazza S. Paolo, N.° 945, *Casa Tarsis.*

Al Chiarissimo Sig. Abate

GIUSEPPE PEDERZANI

PAOLO ZANOTTI *

Le antiche mie obbligazioni verso di Voi, e la cordiale amicizia mi fecero sempre desiderare, che mi si desse qualche opportunità di rendervene un testimonio: la quale mi s'è data pur finalmente. Il Volgarizzamento di Palladio dagli Accademici della Crusca tante volte allegato ho preso io a mettere in luce secondo un ottimo testo, e quanto il più per me si potesse emendato. Ora sapendo io, Voi

* Dedica dell'edizione originale di Verona, 1810, in 4.

essere uno di que' pochi, che di questa fatta presenti pregiano senza fine, m' è paruto di dedicarvelo, sicuro, che il gradireste. Nel che fare io m' intendo rendervi nella medesima spezie un cambio di quello, che a me voi donaste. Voi siete a me stato maestro e guida nel bello studio di questa lingua: del qual beneficio invero assai altri a voi confessar si debbono debitori; come schiettamente se ne confessò infino allo stesso Vannetti. Abbiatevi dunque questa picciola offerta, come un frutto della vostra coltura, e come un segno della mia gratitudine. Vivete felice.

PREFAZIONE

DELL' ABATE ZANOTTI

Chi l'avrebbe creduto, che il Volgarizzamento di Palladio, che Bastiano de' Rossi impromesso avea di pubblicare, ora da prima s'avesse a vedere uscir a luce in Verona? Ma qual che la cagione si fosse, perchè l'Inferigno non abbia mandato ad effetto ciò che promise, quì non fa luogo d'investigare. La cagione, per cui io a questa fatica messo mi sono, è stata pure l'avventura d'essermisi dato alle mani, mentre alla Crusca alcuna giunta facevasi, di questo Testo di lingua la copia d'un pregiatissimo Codice, il quale per la sua antichità e bontà gran peccato stato sarebbe non darlo alla luce. Senza che non picciol servigio io m'avvisava di dover fare al Vocabolario medesimo; al quale nuova autorità pur aggiugner si debbe col far pubblico un Testo, che tante volte nelle passate impressioni, e nella presente si vede citato.

Di questo Libro adunque per me dovendosi render ragione, prima di parlare della presente edizione mi vi conviene alcuna cosa toccare dell'Autore latino e della qualità del Volgarizzamento.

Palladio Rutilio Tauro Emiliano, come comunemente viene appellato, fu scrittore de' bassi tempi, di età incerta, ma che probabilmente visse al tempo di Teodosio, e di Valentiniano Imperadori, e senza dubbio dopo Apuleio, vedendosi Apuleio da esso citato al cap. 37 del Libro primo. I Maurini, ed altri vogliono, che fosse quel Palladio medesimo, di cui parla Rutilio nel suo Itinerario, e che fosse figliuolo d'Esuperanzio Prefetto delle Gallie. Ma sia egli stato quel medesimo, od altri, secondo scrittore di quell'età, non fu molto rozzo, ed ha latinamente scritto quattordici libri delle bisogne della villa; de' quali i tredici sono in prosa, ed il quartodecimo in versi elegiaci: ne' quali ottimi ammaestramenti d'Agricoltura ha raccolto e da altri scrittori, e dalle proprie osservazioni, distinguendo i lavorii tutti a lor tempo. Egli era dotto nel greco; e molte regole e osservazioni, e le più per avventura superstiziose, da' greci Geoponiaci ha riportate.

Ma quello, che fa per gli amatori della Italiana favella, si è il volgarizzamento dei tredici libri, ch'è opera troppo pregevole nel fatto di lingua, come si pare dalla stima, che ne fecero grandissima gli Accademici, che sì frequentemente il citarono, e dalla autorità del Salviati, che la chiama pura lingua di quell'età. *L'Autore di questo volgarizzamento è affatto incerto; ma senza dubbio fu Toscano, e probabilmente Fiorentino. In quanto al tempo, il Salviati, ripone questa versione tra le*

scritture del 1340, *che fu pure l'aurea età della lingua. Quanto alla sincerità della traslazione, dice il Salviati, che* nè di questa, nè d'altre del buon secolo della favella non fa luogo di ragionare: perciocchè son quasi tutte ad un modo, avendo allora picciol numero, da cui altra lingua, che la sua propria, s'intendesse mezzanamente. *Sebbene del non rispondere che fa talora la versione al testo latino, non è, secondo il mio picciolo avviso, da accagionarne in tutto il Volgarizzatore; ma ne fu anche cagione lo stesso testo latino, che il traslatore ebbe dinanzi: il quale, come a molti indizj me lo pare aver potuto comprendere, doveva non poco variare da quello, che oggi comunemente corre per le stampe; massimamente dopo le emendazioni di tanti valentuomini, e specialmente dell'accuratissimo nostro Pontedera.*

*Or venendo alla cagione, ed al modo da me tenuto in pubblicare questo volgarizzamento, il Palladio, che come dicea mi venne a mano, mi fu porto per singolar gentilezza dal Sig. Benedetto Del Bene**; *ed è copia esattissima d'un antichissimo Codice in membrana, che fu di Anton Maria Salvini, di mano del quale vi sono alcune postille nel margine, e si conserva ora nella copiosissima Riccar-*

* Nel vol. 334 della *Biblioteca Scelta* si comprendono le Opere di *Benedetto del Bene*, la prima volta insieme riunite. — In due volumi separati poi fu stampata la di lui traduzione di *Lucio Giunio Moderato Columella*, che appartiene ai *Rustici Latini*, assieme al presente volume. *Il Tip. Silvestri.*

diana libreria nella stanza de' MSS. al N.° 2238 secondo il nuovo ordine, che le fu dato. Questa copia fu tratta fedelmente dal Sig. Vincenzo Benini di Cologna parte di mano propria, e parte di altra mano, allorchè il Sig. Canonico Salvino Salvini mandò quel MS. a D. Gaetano Volpi di Padova: che oltre averne tratta questa copia, nè abbellì pure con varii luoghi di questo Volgarizzamento le sue Annotazioni sopra la Coltivazione dell'Alamanni stampate in Padova l'anno 1745. Questo testo comechè molto buono mi fosse paruto, tuttavia prima di citare la sua autorità nel Vocabolario, volli vederne il riscontro col proprio originale, e co' migliori e citati di Firenze. Nel che molto io debbo al Chiarissimo Sig. Dal Furia Presidente Bibliotecario della Laurenziana, il quale oltre avermi assicurato della esattezza della copia, ad esperti e diligenti giovani mi fece fare il confronto di questo mio col Segniano dalla Crusca citato, che sta nella Laurenziana, e col celebre Davanzatino della Magliabecchiana, tanto stimato, e adoperato dagli Accademici, e di cui parla con tanta lode anche il Salviati ne' suoi Avvertimenti; benchè anche confessi, che non è molto corretto. Per li quali riscontri, se prima avea per buono questo testo, in ben mille doppi mi s'è la estimazion raddoppiata. Perciocchè sommi avveduto, che questo nostro è quasi la stessa cosa col Davanzatino; e che di più, non ha quelle scorrezioni, onde fu quello contaminato per colpa de' copisti;

e ciò per essere forse più antico, mostrando alla lettera d'essere stato scritto, come dice il Sig. dal Furia, circa la metà del secolo XIV. ed anzi prima, che dopo; cioè ne' tempi stessi a un di presso, che fu fatto il Volgarizzamento. Il perchè oltre a servirmene come feci con sicurezza per le Giunte al Vocabolario, ho avvisato dover far cosa molto grata agli amatori di nostra lingua a darlo in luce, seguitando religiosamente questo Salviniano: come credo, che felicemente, la Dio mercè, mi sia venuto fatto.

Non mi furono poi inutili, anzi in grandissimo acconcio mi tornarono i riscontri del Segniano, e del Davanzatino per correggere la pronuncia Sanese, che sparsa è nel Salviniano; il quale (imperocchè da qualche Sanese dovette essere stato copiato), ha di frequente essare, divellare, spargiare, *ed altre simili per* essere, divellere, spargere; *e così* el *per* il, ine *per* ivi, so *per* sono, chi *per* qui. *Così pure colla scorta di quelli si sono corretti alcuni trascorsi di penna, e manifesti errori del copiatore: nel che fare, oltre a questi due, si è ancora ricorso a due altri codici della Laurenziana segnati N.° 12. e 28. Ho creduto poi non dover poter tornare se non gradita a' Lettori alcuna varia lezione de' Testi suddetti che ho voluto porre a piè della faccia.*

Nessun luogo fui ardito di toccare di fantesia; e per quanto duro, o scorretto, o manchevole mi paresse alcun passo, quando così sta nell' ottimo

(che così chiamo il Salviniano), e negli altri migliori, tal quale lo trovai, cotal l'ho lasciato, sì per non mancare di fede, sì perchè assai bene conosco quanto sia pericoloso a metter mano negli altrui scritti, massimamente di questa fatta. E troppo bene esser potrebbe, che quello, che par difettoso, duro, scorretto, fosse pur proprietà; come avvenne anche al gran Salviati, il quale al Cap. 12, *del libro primo de' suoi Avvertimenti perfidiava, che pure vi fosse errore, e che vi mancasse una* ne *nella mezza novella del proemio della quarta giornata ove dice:* il giovane veggendo i palagi, le case, le chiese, e tutte l'altre cose, delle quali tutta la città piena si vede, siccome colui, che mai più per ricordanza vedete non avea ecc. *voleva, che avesse a dire* non ne avea: *e così in molti altri luoghi del libro delle novelle voleva, che per errore vi mancasse la* ne, *quantunque non ardì di toccarli. Dove a chi ben la pon mente, una proprietà si era questa siccome famigliare al Boccaccio, così ad altri ancora di quel secolo, ed anche nel cinquecento. Brun. Tes.* 8, 10. Chi vuol ben rimare, dee ordinare le sillabe in tal modo, ch' e' versi sieno accordevoli in numero, e che l'uno non abbia più che l'altro. *Il Cecchi nella Stiava in prosa* 3, 6. Che sciagurate? tu mi par pazza. *Gio.* Come se tu non avessi una su ora in casa. *E nel Firenzuola Trin.* 2, 5. Se' monton n'hanno cinque *(piedi)* gli uomini a quel ragguaglio quanti n'hanno? *Gol.* Tre n'hanno. *M.*

R. Come tre, i' so che non ho se non due. *Ne' quali luoghi tutti per cotal proprietà si lascia la ne, e non per errore. E così esser potrebbe anche in questo scrittore, che certi luoghi che sembrano strani, o difettosi, fossero per avventura vezzi, e occulte proprietà di lingua.*

Per simigliante ragione non si è voluto nè anch e toccare, allorchè alcuna parola si trovava discordare nel genere, o nel numero, sebbene racconciare l'avessi potuta colla scorta nel Segniano, e d'altri testi più recenti: e ciò non mi dicea l'animo di fare e per la reverenza, che a' testi antichi si debbe, e perchè chi non è affatto digiuno delle buone lettere ben sa, che queste discordanze, che sarebbero errori secondo le regole della lingua Romana, non sono forse colle regole della nostra: tanto piacquero queste licenze a' Classici nostri. Dant. Inf. 6. Diverse colpe giù li aggrava al fondo. *E* 19. L'uno de' quali, ancor non è molt'anni. *E nel Conv.* Riluce in essa le intellettuali, e le morali virtù; riluce in essa le buone disposizioni da natura date: riluce in essa le corporali bontadi. *Il Bocc. nella Fiamm.* corsevi il caro marito, corsevi le sorelle. *Il Villani:* Al qual *(nome)* solea ubbidire tutte le nazioni. *Crescienzio.* Si dee cercare il luogo, dove spiri i venti australi. *Essendo ben vero ciò che disse il gran Salvini nelle Ann. alla Perfetta Poesia del Muratori:* » Molti paiano solecismi, e sono gra-
» zie; molti barbarismi, e sono proprietà. L'uso

» è quello, che salva tutti questi apparenti falli;
» l'uso del popolo, a cui si aggiunga il con-
» sentimento degli eruditi, dandogli peso, e au-
» torità, e facendolo correre. *Moris est*, per vo-
» ler dire *mos est*, e *venit in mentem illius tem-*
» *poris*, cioè *venit in mentem illud tempus*, sono
» in apparenza solecismi contra le regole, con-
» tra la costruzione, contra la ragione gramma-
» ticale. Pure il popolo Latino questi solecismi,
» e simili infiniti pose in uso; e dall'uso del
» popolo gli presero i buoni Autori, che non per
» questo restano d'esser latini; e in realtà sono
» leggiadrissime ellissi, e scorciatoie, per dir
» così, di parlare curiose, e vaghe. »

Egli è il vero, che incontrasi qualche luogo in questo Volgarizzamento, che è più sconciatura, che traduzione: sì mal risponde al Latino. Come al Cap. 6, *del mese d'ottobre, ove il Latino dice:* Cretensibus oraculum pythii Apollinis monstrasse memoratur, *il Volgarizzamento suona:* il detto edificio Apollonio dimostrò a quelli di Creta. *E novembre Cap. 7, ove il lat. ha:* sed eam degenerem reddit, et parvam; *il traduttore ha fatto:* ma quella medesima generazione si rende, e picciola. *Ai quali luoghi, ed altri simillanti sono di quelli, che avrebbero voluto, che io avessi posto mano, e li avessi corretti. Ma io non mi son potuto recare a ciò fare, credendomi far male, e di mancare dell'officio di Correttore, che è di non cangiare checchessia nel testo di propria autorità,*

ma di darlo fuor fedelmente secondo che hanno le più antiche e miglior copie, e quale si presume, che uscito sia dalla penna del proprio autore.

Per la stessa ragione di non alterare ciò che il proprio autore avea posto, non ho voluto nè anche tanto ammodernare l'ortografia, che l'uomo non vi riconosca in alcune voci della antica lor foggia; e perciò ho ritenuto adventare, advenire, *e simili. Così ho conservato qualche pronunzia Sanese, come* sie *per* sii, die *per* dee, de *per* di, accorrere *per* occorrere *ed altre; acciocchè per quanto si può l'edizione sia conforme all'ottimo testo, da cui fu tratta.*

Ho cagion di sperare, che mercè la bontà di questo nostro testo, e della diligenza, e fatica usataci, la presente Edizione esser debba a' gentili, e discreti Lettori gradita. Vedranno molti errori, che macchiarono il Vocabolario, in questa Edizione corretti; comme terzolana, *per* terra mezzolana; schiettamente, *per* strettamente; a diliquidare, *per* ad illiquidare *E così* calbadio *spiegato per sorta di colore, che* col badio, *cioè baio, si deve leggere; e* pressovario, *segnato per Voce antica, che due voci apertamente sono,* presso e vario, *e disgiunte esser debbono intra di loro da punto e virgola. Così molte voci e proprietà troveranno quasi tornate in vita con questo testo, le quali per essere state guaste da' Copisti eran quasi perdute; v. gr. al Cap. 14, del libro primo così sta il Titolo:* Come la camera dee essere scialbata, e

quale è il buono scialbo: *le quali voci* scialbate, e scialbo *così proprie e natie mancano nel Segniano, e nel Davanzatino, ed in quella vece il Davanzatino, ha* scambiate, e scambio. *E di questa fatta che per questa cagione erano già per perdersi, molte furono conservate, e alla lingua restituite. Infiniti furono i passi intralciati ed oscuri, a' quali si è data luce col punteggiamento senza variarne lettera: ove la principale scorta ci fu il testo latino. Spero pure, che gli amatori di questa favella avendo questo testo oltre il Crescenzio, il Soderini, il Davanzati, e 'l Vettori, non potranno più innanzi desiderare in materia d'agricoltura, ma avranno quanto basta voci e maniere per dire qualunque cosa in questo genere. E se le cose, che si leggono in Palladio, per la maggior parte sono pure le stesse, che si leggono nel Crescenzio, e negli altri, non faranno afa agli intendenti e sentiti lettori: anzi gioverà ad essi sentire quelle vere e pure lingue Toscane dire le stesse cose con tanta varietà di voci e maniere, e tutte sempre così belle e natie; ammirando la ricchezza e bellezza di questo linguaggio, e cavandone oltre l'utile un piacere maraviglioso.*

Saggio
del T. Davanzatino.

PALLADIO.

CAP. I.

Degli ammaestramenti in genero del lavorio della terra, e come non con troppa sottilitade di parole si dee informare il lavoratore.

Parte di prudenza e di sapere è di stimare chi è la persona di colui, con cui tu parli. E però colui che ammaestra il lavoratore di terra non si dee ingegnare di parlare pulito per arte di rettorica, siccome molti, li quali parlando pulitamente, ed artificiosamente a' villani, e' sì n' è seguito, che loro dottrina ne' da quelli, che sono savissimi à più intendere.

Saggio del Testo Segniano.

Libro primo di Palladio.

Degli ammaestramenti in genere del lavorio della terra, e come non con troppa sottilità di parole si debba ammaestrare il lavoratore.

CAP. I.

Parte di prudenza è di sapere esaminare chi è la persona di colui, con cui tu parli. E però colui, che ammaestra il lavoratore di terra non si debba ingegnare di parlare pulito per arte di rettorica, siccome molti, li quali parlando pulitamente e artificiosamente a' villani, è seguito, che loro dottrina non dà a quelli, che sono savissimi a più intendere. Ma noi ricidiamo la dimoranza

Ma noi ricidiamo la dimoranza di fare prolago, acciò che noi seguissimo coloro, che riprendono. A noi s' appartiene, se la grazia di Dio ci favoreggia, di dire d' ogni lavorio di terra, e delle pasture, e de' deficj della villa secondo i trovamenti de' maestri, e d' ogni generazione di cose, le quali convegna fare, o mettere al lavoratore per cagione di diletto, e di frutto, distinguendo ogni cosa al suo tempo. Ma questo proponimento di servare ne' pomi, che nel mese, nel quale si vogliono porre, io ne parlerò d' ogni loro ammaestramento.

di fare prolago, acciò che noi seguiamo coloro, che comprendono. A noi s' appartiene, se la grazia di Dio ci favoreggia, di dire d' ogni lavorio di terra, e delle pasture, e delli edificj della villa, secondo il trovamento de' maestri, e d' ogni generazione di cose, le quali convegna fare, e mettere al lavoratore per cagione di diletto, e di frutto, distinguendo ogni cosa al suo tempo. Ma questo proponimento d' osservare ne' pomi, che nel mese, nel quale si vogliono porre, io parlerò d' ogni loro ammaestramento.

ESPOSIZIONI DI VOCABOLI DEL PALLADIO

Ablaqueare, cioè aprire la terra dintorno alle radici della vite.

Pastinare, cioè cavare la terra, e divellere per porre vigna.

Sarrire, cioè sarchiare la terra, e mondare dall' erbe, e verghe di soperchio.

Pangere, cioè piantar le viti.

Pulverare, cioè cavare la vite d'intorno.

Occare è cuprir le radici della vite.

Spartea è quel vime, ovvero erba, di che si fanno le sporte.

LE MISURE

Cochlearium è la minima parte delle misure: ed è mezza dramma, e contien IX. silique; e triplicando fa *concula*.

Concula è una dramma e mezzo.

Cyathus, contien dramme X.

Oxybaphum è quarta parte d'emina, e contien dramme XV.

Cotyla è emina, e contiene ciati VI. E però è detta *cotyla*, perchè *cote* in Greco è a dir tra noi *tagliamento*; e lo staio si taglia, e divide in due, e chiamasi *umina*.

La umina pesa una libbra, e raddoppiata fa staio.

Sextarius è misura di due libbre.

Congius è misura di VI. sestarj, ovver staj; ed è misura di cose liquide: e congiario è quel medesimo.

Metreta è comune nome d'ogne cosa liquida.

Modius cioè moggiò è misura perfetta, e compiuta nel modo suo, e contiene libbre 44, cioè staia 22. E imperò è figura dell'opere di Dio, che son tutte perfette. XXII. opere fece Dio in sei dì. E XXII. sono le generazioni da Adam infino a Jacob. E XXII.

sono i libri del vecchio Testamento. E XXII. sono le lettere dell' alfabeto. E moggio alcuna volta è XII. staia.

Amphora tien tre moggia di grano, o di vino al modo d' Italia.

Cadus è anfora, e contiene tre urne.

Urna è misura, la quale chiamano alcuni quartario.

Corus è misura di XXX. moggia.

Acetabulum è 'l vaso, nel qual si provava il . . . s' egli era puro, del qual si doveva fare sacrificio a Dio.

Dolium è quel medesimo che *cado*, e contien moggia tre.

Lagena è 'l barile del vino, ovvero costerello.

Digitus, cioè dito è minima misura de' campi.

Uncia ha dita tre.

Palmus ha dita quattro.

Piede ha dita XV.

Passus ha piedi V.

Pertica ha passi due, cioè piedi X.

Actus si chiama in latino la misura di CXX piedi per lunghezza.

Clima è spazio quadrato di piedi XL. per ogne faccia.

Actus quadratus è misura, e spazio, che d' ogne intorno si finisce in piedi CXX.

Jugerum contien due *atti*, ed è lungo piedi CCXL. lato piedi CXX.

Il campo stadiale ha passi CXXI. piedi CXXII. la cui misura compitata 8 volte fa un migliaio.

Migliaio contien passi mille, cioè piedi cinque mila.

La leuca di Francia si finisce in passi mille cinquecento.

Stadius greco è ottava parte di migliaio. Contien passi CXXV.

Il cubito Geometrico contien VI. de' nostri, secondo alquanti; e secondo altri ne contien IX. ma propriamente parlando, il cubito è un piede e mezzo.

Explicit.

Cominciasi qui il Libro di Palladio Rutilio Tauro Emiliano uomo chiarissimo d' ogni cosa di lavorio di terra.

LIBRO PRIMO

CAPITOLO PRIMO

Degli ammaestramenti in genero del lavorio della terra, e come non con troppa sottilitade di parole si dee informare il lavoratore.

Parte di prudenzia, e di savere è estimare chi è la persona di colui, con cui tu parli. E però colui che ammaestra il lavoratore di terra non si dee ingegnare di parlare pulito per arte di rettorica, siccome fecero molti, li quali parlando pulitamente ed artificiosamente a' villani, e' se n' è seguito, che la loro dottrina nè da quelli che son savissimi si puote intendere. Ma noi ricidiamo la dimoranza di fare prolago, acciocchè non seguissimo coloro, che riprendiamo. A noi si pertiene, se la grazia di Dio ci favoreggia, di dire d' ogni lavorio di terra, e delle pasture, e degli edificj della villa, secondo il

trovamento de' maestri. e d' ogni generazione di cose, le quali convegna fare, o mettere al lavoratore per cagione di diletto e di frutto, distinguendo ogni cosa a suo tempo. Ora questo ho proponimento d' osservare ne' pomi che nel mese, nel quale si vogliono porre, i' ne parlerò d' ogni loro ammaestramento.

CAPITOLO II.

Delle quattro cose, nelle quali sta in genere il buono lavorio della terra.

Primieramente la ragione d' eleggere e bene lavorare il campo sta in quattro cose, cioè aria, acqua, terra ed ingegno; e di queste sono le tre naturali, e la quarta è di facultà d' ingegno e di diletto. Da natura è questo, che prima ti conviene guardare, che in quelli luoghi ove ti conviene lavorare, l' aere sie sano e dilettoso; l' acqua salutifera, che nasca quivi, o che vi si conduca, o che vi si raccolga; la terra fruttifera e di buono sito.

CAPITOLO III.

Come si pruova e conosce il buono aere.

La sanità dell' aere si dimostra, se i luoghi son liberi dalle profondissime valli, e dalle scuritadi delle tenebre: e guardando a' corpi degli uomini,

se sono di colori sani, e se 'l capo loro è bene asciutto, e chiaro il vedere degli occhi, e l' udire puro; e se le foci della gola al suono adoperano voce liquida. Queste cose (1) approvano la bontà dell' aere: e le contrarie a queste confessano il contrario, cioè nocevole aere, epiracolo di quello cielo.

CAPITOLO IV.

Come si pruova e conosce la buona acqua.

La sanità dell' acqua in questo modo si conosce: Prima ch' ella non si conduca di lago, o di paduli, e che non abbia suo nascimento di luogo ove sieno vene d' alcuno metallo; ma sia di chiaro colore, e non sia viziata d' alcuno sapore, ovvero odore; e che non vi nasca alcuno limo giammai: e nel tempo del grande freddo s' attiepidi; ed attemperi per alcuno rigore di freddezza le grandi arsure della state. E sia il nascimento del suo corso ad oriente, e penda alquanto verso settentrione. Sie o forte, o tostamente corrente sopra pietre picciole e rena chiarissima, ovvero sopra terra creta saporosa, e molto netta, il cui colore sia rosso, ovvero nero. E questa cotale acqua sia sottile, e lieve, e posta al sole ed al fuoco tosto si scaldi; e, se calda si ponga all'aere freddo, tosto s'affreddi; imperocchè

(1) Così anche i T.T. Seng. e Dav.

tostana è la sua mutazione di qualità in qualità. E die essere lieve, e nulla avere in sè terrestritade. Ma tra tutte l'acque la piovana è la più scelta, la quale cade dall'aere vicino a noi; conciossiecosachè ella (1) sie netta da ogni sozzura e puzza: e pongasi in citerna ottimamente lavata e netta. E questa è meno umida che nessuna altra acqua; ed ha in sè alcuna cosa di stitichezza: onde non nuoce allo stomaco, ma confortalo. E dopo questa è l'acqua del fiume, il quale è da lungi dalla cittade, e'l cui colore sia chiarissimo, corrente sopra nettissime pietre, ovvero arena; e meglio è se corre sopra pietre, che sopra l'arena; perocchè le pietre (2) strifinano l'acqua, e sottigliano la sua grassezza. E quella che corre sopra netta rena è migliore che quella piovana, la quale è stata lungo tempo in cisterna; perocchè il dimoro della cisterna riceve mala qualità dal fumo della terra. Migliore è quella che corre d'oriente, che quella che corre di settentrione; perocchè l'oriente è caldo, e secco. Ma coloro che vogliono provare, quale acqua è più grave, o più lieve, tolgano panni lini lievi, debili e vecchi, e dividangli egualmente, ed immollinli di diverse acque; ed egualmente spremuti, e porti al sole in uno (3) medesimo luogo; quello che prima si secca, è l'acqua più sottile e

(1) Così anche il T. del Dav. Quel del Segn. ha *sia*.
(2) *Strefinano* il T. Dav. *istrofinano* il T. Segn.
(3) Il T. Salvini ha *medesmo*, e così quasi sempre.

più lieve. E l'acqua freddissima è percossiva e nociva al petto, a' nervi ed allo stomaco, ed all'interiora; e genera dolore di ventre, e strettura nel petto; e per certo uomini che sieno o naturalmente, o accidentalmente umidi, conviene che si guardino dall'acqua; e s'altro non possono, meschinla con alquanta mastice, e cuocinla infine a tanto che torni (3) o terza o mezza. È anco da guardarsi da ogni acqua salsa, o in che regna alcuna nitrositade; perocchè riscalda e disecca il corpo, e costipa accidentalmente il ventre. L'acqua marina avvegnacchè sia diversa dalle dolci, tuttavia sono una medesima cosa in essenza e natura: troppo è salsa, mordente e pungente, e ciò è, ch'ella solve il ventre, e mondifica dalla flemma grossa e viscosa. L'acqua è fredda ed umida, e perciò dà nullo nutrimento a'corpi degli uomini, nè accrescimento, se non composta con cibi secondariamente composti di composizione di quattro elementi. Ma imperocchè così composta l'acqua co' cibi il suo nocimento è nascoso; a conoscere l'acqua se è sana, guarda le condizioni di coloro che abitano la contrada; se le foci della gola sono dilicate, e se'l capo è secco, e sano il polmone e 'l petto: ed allora non v'è bisogno medicamento per cagione di acqua. E spesse fiate le parti di sopra del corpo, se sono inferme, mettono le infermità giù alle membra di sotto; e là dove nasce la cagione di

(1) A mezzo, o a terzo *il T. Dav.*

alcuno vizio o dal polmone, o dallo stomaco, e più allora da incolpare il malo aere che altra cosa. Ed in somma tieni, che se 'l ventre, o le budella, o le coste, o le reni non son tormentate d'alcuna doglia, o d'alcuna enfiatura, o di vizio di vescica, o d'alcuna altra infirmitade, quanto alla maggior parte delle genti che abitano la contrada, non dubitar mai nè dell'aere, nè delle fonti del paese.

CAPITOLO V.

Della qualità della terra, e come si conosce la buona.

Nelle terre si vuole attendere il fruttificare, e che le ghiove non sieno bianche, ovvero ignude, ovvero sabbione sanza mischianza di terra buona; nè terra creta sola, nè arene ismorte, nè ghiaia digiuna, nè magrezza di terra piena, di pietruzze giallucie. Non salsa, non amara, non uliginosa, non tufo arenoso digiuno. Non valle troppo oscura, e soda ma sia terra (1) fracidice, e terra quasi nera, e per sè medesima sufficiente a producere erba, e coprirsi di gramigna: e puote essere buona di colore meschiato. E quelle cotali gramigne, che vi nascono, non sieno nodose, nè ravvolte: e non abbia bisogno d'altro letame, che di sè medesima; ed allora è segno ch'ella è buona da grano, e da biada (2) dare; e quando produce di queste genera-

(1) Così anche il T. Dav. un altro T. ha *fracidiccia.*
(2) Manca *dare* ne' TT. Dav. e Segn.

zioni erbe per sè medesima, cioè ebbio, giunco, cannucce, trafoglio, pruni, rovi che fanno le more, grassi pruni salvatichi. E non è da studiare nel colore, ma nella grassezza, e dolcezza della terra. La grassezza conosci in questo modo. Togli la ghiova picciola, e gittavi su l'acqua dolce e la detta ghiova metti in una fossicella, e s'ella è viscosa, ed appiccasi, è segno di grassezza. Anche si conosce in questo altro modo. Fa una fossa, e poi la riempi di quella medesima terra, che ne traesti; e se la terra soperchia, è segno di grassezza; se viene meno, è magra; se torna in capo, è mezzolana. La dolcezza conosci in questo modo. Togli la ghiova di quella parte del campo, che più ti pare ria, e mettila in uno vaso di terra nell'acqua dolce, e poi assaggia l'acqua s'ella è dolce; e così al sapore si conosce la terra. La terra utile da vigna si conosce in questo modo. Se ella è di colore, e di corpo rada, e risoluta alquanto; se gli arbuscelli ch' ella produce sono allegri, e netti, grandi e frutifferi, cioè peri salvatichi, e pruni rossi, e somiglianti arbusti, li quali per sè medesima produce: e che non sieno rintorti, nè sterili, nè languidi di magrezza. E 'l sito della terra da vigna non sia piano, che vi si stagni entro l'acqua; e non sia troppo dirupinato, sicch' ella scorra; e non sia terra giù rovinata, sicchè troppo sia in abbattuta valle; e non sia in luogo alto troppo, sicchè ella (1) l'agevoli tempestadi, ed agevoli caldi troppo

(1) Così anche i TT. Dav. e Segn.

senta. Ma isguardando a tutte queste condizioni, sempre la mezzolana agguaglianza del sito è utile; e 'l campo aperto, e ritratto da umore delle piove, che non vi covino: o sia colle alquanto dalle latora pendente, o valle la quale sia con buono aere temperatamente sottoposta ad alcuna altezza di monte, per la quale si difenda dalla molestia de' venti; o sia monte alto, ed aspro, ma sia boscoso ed erboso. E conciosiecosachè le generazioni delle terre sieno molte, cioè grassa, magra, spessa, rada, umida, e secca; e di queste sieno la maggior parte viziose; tuttavia per la diversità de' semi spesse volte son utili. Massimamente, siccome detta è di sopra, è da scegliere il campo grasso, e 'l farinacciolo, che richiede poca fatica, e fa grande frutto. Il secondo luogo in bontade tiene il campo grasso, e spesso, che richiede molta fatica, ma grande frutto rende. Ma quella è pessima generazione del campo quando è secco insiemementе, e spesso, e magro, ovvero freddo; il quale siccome mortale cosa è da fuggire.

CAPITOLO VI.

Della industria e cognoscimento che si richiede nel lavoratore, e della presenza del Signore.

Detto delle tre cose naturali, nelle quali ista il lavorio della terra, che per aiuto umano non si possono medicare, è da dire della quarta, cioè dello

ingegno e della industria dell' uomo, la quale si richiede al lavorío. E sono intorno a ciò da tenere queste sentenzie. La presenzia del signore si è utile al campo. Il colore della terra non è con troppa sollicitudine da desiderare; che non se' certo s' egli è utile, o no. Diverse generazioni, e tutte d' ogni frutti, viti, e di semi, è buono, ma tuttavia le ometti alle tue terre espertamente. Ed in nuova generazione di seme, anzi che n' abbi esperimento, non è da porre troppa speranza. Ne' luoghi umidi traligoano più tosto i semi, che ne' secchi: e però tosto è da soccorrere collo scegliere de' semi da capo. Fabbri da fare ferramenti, e di legname, e di stovigli da vino da lavotatore, e da usare sono molto necessarj ad avere, sicchè non si isviiuo i lavoratori dalla fatica del continuo lavorío per disiderio di vedere la cittade. Ne' luoghi freddi, si pongon le viti dalla parte di meriggio: ne' caldi, da settentrione: ne' temperati da oriente; e se bisogno è, dal ponente. La ragione dell' operare non puote essere d' uno modo, ma conviensi seguitare la diversità delle terre, e de' campi: e però l' usanza delle provincie, e delle contrade agevolmente ti mostra, che modo tu debbi tenere sì negli arbuscelli, come ne' semi. Le cose che fioriscono, è certo che non si vogliono toccare: le cose da seminare non si possono bene scegliere, se a quello ufficio non si pone persona da ciò iscelta. Nelle cose agresti si vogliono dare gli ufficj a' giovani, e le fatiche; ed a vecchi il comandare. Nel

potare delle viti, tre cose si conviene attendere, cioè che poti sì, che frutto se ne seguiti, e che la vite si conservi; e che si governi il luogo sì, ch'egli conservi e ritenga a sè la vite. Se poterai avaccio, molti sermenti; se tardi, molto frutto aspetta. De' luoghi cattivi, siccome gli uomini, così gli arbori si vogliono trasporre ne' migliori. Dopo la buona vendemmia, strettamente; dopo la picciola, largamente, pota. In ogni opera d'innestare, di potare, e di ricidere usa taglienti e duri ferri. In ogni cosa che è da fare in vite, o in arbore, fallo anzi che mettano i fiori e che germoglino. Nelle vigne non mettere aratolo, ma cavatore sperto. Ne' luoghi caldi, e secchi non si vogliono spampanare le viti, anzi si vogliono maggiormente coprire. E là dove il vento, o alcuno altro mal fiato nemico a quella contrada asseccasse le viti, voglionsi coprir o con istrame, o con altro argomento. Il ramo lieto, verde, e sterile nel mezzo dell'ulivo se ne vuole tagliare siccome nimico di tutto l'arbore La sterilitade, e la pestilenza sono egualmente da fuggire, ancora perchè insieme non fussero. Nel posticcio novello al postutto nullo altro vi si vuole seminare. Comandano i Greci di (1) emutare ogni seme di tre in tre anni, se non se i cavoli. Ogni legume secondo i Greci si vuole seminare in terra secca: la fava solamente in umida. Chi alloga il campo, o 'l podere suo o al lavoratore, o a signore

(1) I TT. Dav. e Seg. *mutare*.

che confini con lui, studia a' suoi danni, e alle sue liti. Nel campo periscono le cose dentro, se non si coltivano le stremità d' intorno. Ogni grano nella terra uliginosa, se tre anni continui vi si semina, nel quarto anno si converte in segale. Tre mali nocciono egualmente, cioè sterilità, infirmità e mal vicino. Chi occupa la sua sterile terra con vigne, è nimico alle fatiche sue, all' opere, ed alle spese. I campi più largamente, ma i colli più nobile vino rendono. L' aquilone fa fare più frutto alle vigne ma il meriggio il fa più nobile: e così rimane nell' arbitrio nostro, se vogliamo il più, o 'l migliore. La necessitade non ha ferie. Avvegnachè la terra quando è temperata si voglia seminare; tuttavia se 'l secco si prolunga, più è sicuro, che 'l seme si serbi seminato e nascoso nel campo, che nel granaio. La malizia dell' acque è ugualmente nimica del diletto, e dell' utilitade. E chi lavora il campo, grave con tributi creditore sostiene, al quale è obbligato senza speranza d' assoluzione. Chi arando lassa la terra soda in tre solchi, e sè di men frutti danneggia, e la terra di menzogna infama. Più è di frutto la picciola e ben lavorata, che la molta anneghittita. Dilungare e spandere il sostentamento della vite produce a lei accrescimento. Le viti nere in tutto schifa, se non se in quelle province la 've s' usa il vino vermiglio. La vite tenera e verde non recidere con ferro. Ogni tagliatura di sermenti si faccia sì, che non tocchi la gemma, sicchè non si spegna quella gocciola, che suole di lei uscire.

Per conservare la saldezza e magrezza della vite, il potatore sotterri i sermenti più a terra. I Greci dicono, che l' uliva del grande arbore fa meno olio, e più tardo, e più morchioso. La pergola della vite ne' luoghi aspri si vuole alto tendere quattro piedi o più ne' luoghi placidi, sette. L' orto il quale è sottoposto al piacevol aere, e può corrervi dentro acqua di fontana, è quasi libero di ogni regola di seminare. Sollevare l' uve acerbe si vuole fare quando non si teme di scanicare, o di rompere l' acino. La legatura si vuole mutare alle viti, sicchè il legame non opprima sempre uno luogo. Il cavatore se vedrà gli occhi delle vite aperti, accecherannosi senza speranza di grande vendemmia: e però si vuole cavare, quando gli ha chiusi. Se vuoi fare la terra fruttificare a semente, richiedila addentro due piedi; se ad arbuscelli, o a' viti, quattro. La vite novella secondamente ch' è bene coltivata, tosto viene ad accrescimento; così anneggittita tosto si perde. Tieni modo nel prendere a lavorare le colture, estimando la possibilitade tua, e la tua facoltade, sicchè quello che prendi non soperchi le tue forze, e lasci con vergogna quello, che mattamente avevi impreso. Semina anzi più seme, che meno: se v' invecchia e non esca, venga fuori l' altro. Il grano del colle fie nel granello più vigoroso, ma a misura fie meno. Ogni cosa, che si semina a luna crescente si, vuole seminare in tempo tiepido: perocchè il tempo tiepido apre; il freddo richiude e strigne. Se 'l campo è pieno

di selva disutile, dividilo in tal modo, che per li luoghi grassi facci le calurie a biada: i luoghi sterili lascia stare, e coprire di selve imperocchè naturalmente risponderanno poi in abbandanza; ed allegransi d'essere arse, ma distingui sì, ch'al campo che hai inceso non vi ritorni se no al quinto anno. Comandano i Greci quando si vuol piantar l'ulivo, o cogliere, che 'l facciano i fanciulli vergini e mondi, imperocchè la castitade è prelata di quello arbore. Cercar i nomi diversi del grano è di soperchio, imperocchè o per lo luogo o per l'etade si mutano. Bastasi di scegliere quello seme, ch'è per le contrade sperimentato. Se 'l lupino, o o la veccia per mangiare si seghino essendo ancora verdi le barbe, e poi vi si ari, sono utili le dette barbe siccome letame: ma se si secchino avanti che si seghino, ritornasi a loro tutto 'l sugo della terra. Il campo umido richiede più letame che 'l secco. Ne' luoghi caldi e maremmani, e secchi, e pianure ogni lavorio di vigna si vuole primaticcio: ne' freddi, e mediterranei, e umidi, e a bacío e in montagna, facciasi serotino: avvegnachè non solamente de' mesi, ovvero de' dì da operare, ma ancora dell' ore si dieno ammaestramenti. Ogni lavorío di terra se anzi di quindici dì, o dopo di quindici dì si faccia, non è avaccio troppo, nè tardi. Ogni grano si rallegra nel campo scoperto all'aere, e volto, ovvero piegato alquanto in verso 'l sole. La terra spessa e umida, e cretosa nutrica bene il grano, e 'l farre. L'orzo richiede terra risoluta e

secca; e se si sparge nel campo lotoso, si muore. Le sementi che vengono in tre mesi a mietitura, ne' luoghi freddi si convegnono, là ove la qualità della state è umida. Il semenzaio si vuole fare in (1) terra mezzolana, sicchè quello che vi nasce si possa traspiantare in migliore. Le pietre di sopra alla terra di verno gocciolano, di state ardono; e però son nocive alle viti, ed agli arboscelli. La terra, che si tramesta intorno agli arbori, ed alle viti, si vuole sì tramutare, che a quella che è ora di sopra si pogna, e succeda quella di sotto, e quella di sotto vada di sopra. Nello letaminare degli arbori si vuole prima rimuovere la terra intorno loro, e ivi incontanente mettere lo letame, e ricoprire di terra. Al campo tuo non soprapporre mai coltivatore a te congiunto di parentado, o di tenerezza d'amistade, imperocchè per la fidanza dell'amore di prima, non aspetta punimento della colpa presente.

CAPITOLO VII.

Come si dee il campo eleggere quanto al buon sito, e come si cognosce.

Allo scegliere del campo e del sito si vuole porre mente, che per cattivanza del lavoratore, e pigrezza non sia viziata la terra, e produca tralignanti

(1) *In terzolana* leggono i TT. Dav. e Segn. il Lat. ha.: *mediocri terra*.

arbuscelli; che avvegnachè si possa medicare per studioso lavorío, tuttavia è meglio scegliere campo che sia senza colpa, che stare a speranza di correggere. Ma ne' vigneti è più da guardarsene; siccome fecero alquanti, che guardando a fama di grandi e begli tralci nutricaro vigne sterili, o d' insipido sapore: e questo presterebbe a te grande fatica, se comperassi il campo occupato da cotali vigne. Quanto al sito è da eleggere, se sia nelle provincie fredde, che sia alla radice d' alcun grande monte, aperto verso il levante ovvero verso 'l meriggio; sicchè non sia dall' altre due parti schiuso, e gieli per la freddura: e sia in luogo sano, la dove sia abbondanza di lavoratori, e di buone acque, e presso ad alcuno forte castello o cittade, e sia bene aperto verso 'l meriggio, o verso ponente. Ma nelle regioni calde è da eleggere la parte del settentrione, perocchè egualmente risponde ad utilitade, a sanità ed a diletto. E se alcun fiume fosse vicino al luogo là ove ci poniamo in cuore di fare l' edificio da abitare, dobbiamo prima ispermentare la natura del fiume, se egli sfiata alcun vento, o fiato nocivo. Ed è da vietare il luogo paludoso al tutto e massimamente essendo dal meriggio, o dal ponente, e spezialmente se 'l padule si suole seccare la state; perocchè ne nasce pestilenzia per gli animali nocivi ch' egli ingenera.

CAPITOLO VIII.

Come la casa, e l' edificio si dee instituire quanto al suo sito, e quanto all' orto, e pomieri.

Lo edificio, o casamento vuole essere edificato secondo buono aere, e secondo il diletto del Signore. E adiviene spesse volte che s' imprende sì senza modo, che maggior fatica è 'l mantenere, che lo edificare. Onde dee essere di tal grandezza, che se caso intervenisse, si possa colla pigione d'uno anno, o al più di due del campo là ove egli è, riparare. Il sito suo sia in luogo alquanto più alterello, e più secco che l' altro campo, per riguardo delle fondamenta, e per avere più lieto guardare e vedere. I fondamenti si pongono in tal modo, che sieno più larghi da ogni parte uno mezzo piede che 'l muro, che anderà poi di sopra terra: e se si pone il fondamento in pietra, o in tufo, basta a fare adentro la sua forma uno piede, o due. E se (1) accorresse argilia soda, e teguente, cavisi cinqne o sei piei. E vuol l'altezza rispondere al fondamento e secondo che truovi la terra non soda, tanto manda più adentro il fondamento. E fa il dificio in luogo che si possa cignere di giardini, e di pomi, e di pratelli. E sia il tratto della casa verso 'l meriggio

(1) *Accorresse* anche il T. Dav. il T. Segn. legge *occorresse* il Lat. ha: *invenietur*.

cioè la faccia, alto di muro; e 'l canto di verso levante aperto, ed anco, un pochetto il canto di verso 'l ponente; e così si illuminerà la casa di verno al sole, e di state non sentirà caldo.

CAPITOLO IX.

Delle magioni diverse per verno, e per state, e del legname di quelle.

La forma dell'edificio dee essere brievemente raccolta in tal modo, che abbia in sè magioni da verno e da state. E quella magione che vi è drento pel verno s'apparecchi poi a ricevere 'l sole del levante; ed in questa si facciano i palchi che bisognano. E sieno i travicelli e correnti piani e sodi, sicchè per andare su per lo palco non si crolli l'edificio. E non si mischino l'assi della quercia con quelle dell'ischio; imperocchè la quercia, quando si comincia a seccare dell'omore ch'ella aveva conceputo, si torce, e piega, e fa fessure nel palco; ma l'ischio dura senza vizio. E se per difetto d'assi d'ischio si convegna fare pur di quercia, seghinsi l'assi sottili, e conficchinsene due ordini con ispessi aguti su le travicelle, un ordine per lungo, e l'altro per traverso. L'assi del cerro o di favo, o di farno duran molto: e, se porrai sopra esse o paglia, o (1) fela, non v'entrerà mai

(1) *Alce* i TT. Dav. e Segn.

l' omore della calcina ad esse. E poi su questa paglia sparta poni la calcina mischiata con rena in altezza di sei dita. E se fai palco, o spazzo da verno, fallo o di mattoni, o d' altro sì fatto che a piei scalzi li servigiali vi possano andare senza (1) aggelare i piedi: e se acqua vi si gitti, i detti mattoni la si sughino. E puossi fare di mattone pesto, e carboni pesti, e sabbione insieme con calcina mischiati buono smalto per le dette cagioni: e questo sia a grossezza di sei uncie; e diventa lo smalto nero, e tosto succiante l'acqua che vi cade. Se sieno abitazioni da state, sieno aperte dal solistizio là ove si lieva il sole la state, e dal settentrione; e' palchi smaltati siccome detto è, o di marmo o di calcina con marmo pesto e rena insieme meschiato, e di sopra pianato.

CAPITOLO X.

Della calcina, e rena, e come la buona si cognosce.

È utile a sapere qual calcina, e qual rena sia la migliore. Tre generazioni son di rena che di fossa si cavi; nera, rossa, e canuta. La rossa è migliore: la canuta è dopo essa; e la nera è nel terzo minor grado intra queste. Quella che stringendo con mano stride è la migliore: e se vagliando

(1) *Gielare* il Testo del Segni.

con panno bianco non fa residenzia, quella è meglio. Ma se non sia arena di fossa, tollasi arena di fiume e di ghiaia. Quella del mare si secca più tardi, e però non si vuole continuare il muro con essa, ma con intervallo di tempo murare, sicchè non si corrompa il bello lavorío; e per la sua salsezza fa iscanicare (1) gl' intonichi delle camere. A copertura di camere, e d'intonichi è più utile l'arena delle fosse: ed è migliore, se incontanente cavata si mischi; perocchè stando, o da sole, o da acqua, o da freddo diventa vana. Quella del fiume puoi usare a coperture. E se ti conviene pur fare con quella del mare, tuffala prima in acqua dolce, sicchè lasci la salsezza. La calcina farai di sasso bianco e duro, ovvero di tebertino, o vuoi di pietra colombina, o di pietra di fiume rossa, o di spugna, e puoi fare di marmo. Ed è più utile da far calcina per intonicare coperture di camera la calcina fatta di pietre con camerelle forate, ed ispugna. In due parti d'arena, una di calcina: nella rena del fiume, nelle tre parti sia l'una di calcina.

CAPITOLO XI.

Come le mura e le pareti di mattoni si facciano.

Se vorrai fare entro le mure del palagio pareti di terra, o di mattoni, farai, compiute le pareti,

(1) *Intonicati* i TT. Segn. e Dav..

una corona in fuori di sopra, sicchè se si corrompessero le coperture, non ne scorra l' acqua giù per le pareti. Può essere la parete in altezza di sei piei: e poi, secche le pareti, fa la copertura, perocchè all' umide pareti, e debili coniungere non si possono.

CAPITOLO XII.

Come la casa, o palagio della villa dee essere luminoso.

In prima si vuole studiare che la casa sia bene alluminata: e poi che ella divisa per parti risponda a diversi tempi dell' anno, siccome dicemmo di sopra. Quella della state sia aperta e risponda al settentrione: quella del verno, al meriggio: quella della primavera, e d' autunno, verso levante. La misura delle camere, e delle sale sia in questo modo: che si rechi la lunghezza e la larghezza in uno, e quanto monta la metà di tutto, tanto vada la camera in alto.

CAPITOLO XIII.

Di che materia e legname debba essere la camera.

Le camere farai nelle case della villa di quella materia, ch' è a te più in acconcio: la quale potrai

fare o di tavole, o di canne in questo modo. Togli assette di cipresso, o d'altro legno eguali, e rizzale, sicchè tra l' una e l'altra abbia spazio di sei piei. Ed in questo voto ordi sei ritorte incatenate di (1) ginepraio, o di bosso, o d' ulivo, strette insieme a modo di graticcio, messe per lo mezzo accoppiate pertichette: e poi in que' voti lungo le pertichette riempi di canne, o d' altre verghette. Ed abbi poi alcuna biuta o mastice, che faccia costrignere le dette materie, insieme: e poi calcina meschiata con rena. E nel terzo luogo poi imbiuta con marmo polverizzato con calcina insieme a bellezza di bianco.

CAPITOLO XIV.

Come la camera dee essere (2) *scialbata, e quale è il buono* (3) *scialbo.*

Per la calcina buona s' imbianca bene il muro; la qual farai lungo tempo macerare. E poi su detta abbi lascia, e radila: e se ella s'appicca all' ascia, e l'ascia non ne perde 'l taglio, sappi che la calcina è nobile.

(1) *Ginepro.* i TT. Segn. e Dav.
(2) *Isciabiata* il T. Segn. il T. Dav. *scambiate.*
(3) Il T. Dav. legge *scambio.*

CAPITOLO XV.

Delle coperture.

E 'l tonico delle pareti farai in questo modo: che colla cazzuola fregherai spesse volte, e lasciando seccare alquanto, anche isfrega; e poi vi poni suso tre volte del marmo pesto, ed isfrega colla cazzuola. E poi seccato ve ne poni anche suso un cuoio; e così conserverà saldezza e bianchezza.

CAPITOLO XVI.

Come nelle valli non de' l' uomo per disiderio d' acqua fare la villa, nè abitazione, perchè inferma la state.

È da guardarsi di non porresi a far villa nelle profonde valli per cagione d' avere acqua, siccome non si guardaro alquanti che amaro più il diletto di pochi dì, che la sanità de' corpi. La qual cosa spaventeremo, se vedremo gli abitatori della contrada essere infermi di state. Ma se le fontane non vi sieno, facciansi le cisterne là ove si possano conducere l' acque per ogni (1) cagione.

(1) Così sta in tutti e tre i Codici.

CAPITOLO XVII.

Delle cisterne e come si debbono fare.

Le cisterne in questo modo si facciano: sieno più lunghe che larghe, e sì le pareti, come lo spazzo e fondo, sieno imbiutate di smalto di mattone, e calcina perfetta. E poi si spiani ottimamente, ed ungasi spesse volte, e per più volte con grasso di lardo scolato, acciocchè non crepoli lo smalto: e poi, risecco per lungo tempo, vi metti l'acqua. E se intervenisse che non fusse leale, e per crepature n' uscisse l' acqua, puoila riparare in questo modo; e ancora se l' umore (1) crepolasse per li sassi. Togli pece, e saime, ovvero sevo per eguale parte, e fa bollire insieme e schiumalo bene, e poi, rimuovi dal fuoco: e quando è raffreddato, mischiavi della calcina viva infarinata, e mischia insieme, e fa unguento; e poi il metti, e (2) rizeppa bene, e ricalza con esso le dette crepature e stagnerà. Non è acqua che per bere s' agguagli alla piovana. E quella de' fiumi si conduca ad irrigare gli orti: o nutrichinsi anguille e pesci nelle cisterne, acciocchè l' acqua si muova al loro movimento, e non colga vizio di grossezza per stare in riposo.

---

(1) *Crepasse* i TT. Dav. e Segn. Il Latino ha: *si humor per saxa manabit.*

(2) *Rinceppa, e rincalza* i TT. Dav. e Segn.

CAPITOLO XVIII.

Della cella del vino, e come vuole essere rimossa da ogni umore, e malo odore, e disposta al settentrione.

La cella del vino de' essere dalla parte del settentrione, fredda, ed oscura, di lungi da bagni, forni, stalle, casolari, cisterne, acque, e da ogni cosa che malo fiato generasse. E sia sì edificata che non la vinca il vento, e 'l freddo. E facciasi sì grande, che dall' uno lato s' alluoghino li canali da pigiare il vino in luogo più alterello, sicchè per tre gradi si salga per iscaletta dalla cella alli canali. E da ogni lato della scaletta abbiano li canali i loro doccioni là onde il vino esca in vasi, o canaletti ivi a' piedi deputati a ciò. E se fusse grande abbondanza di vino, facciasi un altro luogo in mezzo tra li canali, e la cella ismalto a modo de' bassi canali, nel quale i barili e vasi si possano allogare, e che 'l vino, che ne cadesse, non si perda.

CAPITOLO XIX.

De' granai, come quanto al sito vogliono essere nella parte di sopra della casa, e rimossi da ogni umore e malo odore.

I granai si vogliono fare nella più alta parte della casa da lunga da ogni umidore, e da stalle,

e da letame, in luogo freddo, ventoso, e secco. E facciansi nel fondo di sotto di smalto di mattone, e le pareti dalle latora; e vadano alte due piei. Per lo mezzo si facciano anche pareti per ricevere diverse generazioni di biade. E secondo che richiede il grande podere, così forma grandi granai. E puotesi 'l poco biado serbare in vasi fatti di vimi. E quando hai fatti e' granai, si vuole torre morchia, e loto, ed un poco di minuta paglia, e mischiare insieme, e ugnere tutto 'l granaio, e le pareti; e poi vi semina suso foglie tutte d' ulivo, o d' ulivaggine secche a modo di paglia: e quando questa biuta è secca, anche riugni da capo; e poi seccata, riponi iventro 'l grano. E queste cose sono inimiche de' gorgoglioni, e de' topi, e d' ogni altro bigattolo nocivo al grano. Ed alcuni mettono tra'l grano foglie di coriandro per conservare: ma nulla cosa è così utile per conservare il grano, che quando si trae dell' aia pongansi in alcuno luogo vicino a raffreddarsi alquanti dì, e poi si metta ne' granai. Dice Columella, che 'l grano non si vuole sventare, nè muovore, perocchè v' entrano fra esso allotta gli animali nocivi a lui. Ma se si lascerà stare, poniamo che vi vengano, non entrano aentro se non uno palmo al più. E fassi un cuoio di sopra al grano, e quello si corrompe; ma da ivi in giù sta saldo, perocchè da un palmo in giù non si può generare alcuno verme. E dice che l' erba conizza secca mischiata tra 'l grano il conserva lungo tempo. I granai non sieno volti al vento dal meriggio.

CAPITOLO XX.

Della cella, e fattoio da olio; e del suo sito.

Il fattoio e cella da olio vuole essere al tutto chiusa, ed armata dal settentrione, e volta al meriggio, e quindi per finestre riceva lume, sicchè neuna freddura impedimentisca, nè stringa il fare l'olio quando si ripreme. E facciansi torni, e strettoi da spremere secondo ch'è usanza nel paese. E vogliono essere i vasi da tenere l'olio mondissimi, (1) tuttavia e sempre mondarli, sicchè non diventasse di sapore (2) rancicoso per la morchia, che fa residenza nel fondo.

CAPITOLO XXI.

Delle stalle da buoi e da cavalli, e del loro sito.

Le stalle de' cavalli e de' buoi sieno volte al meriggio, ma non sieno sì chiuse dal settentrione, che non vi rimangono finestre per rifrigerare di state; ma di verno stieno chiuse. Le stalle sieno senza ogni umidore per conservare l'unghie dei cavalli e de' buoi. E fiero i buoi più netti se hanno

(1) Questo luogo così si legge anche ne' TT. del Segni e del Davanzati.

(2) *Rancioso* ne' Codd. Segn. e Dav.

presso 'l fuoco, e sieno in luogo luminoso. Otto piei di spazio per traverso, e quindici per lungo basta a stalla a uno paio di buoi. E nelle stalle de' cavalli si pongono di sotto alla paglia assi, (1) o piatte formarelle, sicchè giacendo stieno soffici, e stando ritti, l' unghie si sodino nel duro.

CAPITOLO XXII.

Della corte; e come dee essere volta, ed in che modo.

La corte sia volta al meriggio, sicchè 'l caldo riceva al verno: e se le bestie che v' hanno a stare avessero la state troppo caldo, facciasi loro un portico, o frascato d' assi coperto di tegoli, o di frasche tra loro e 'l sole di fuore dalla corte.

CAPITOLO XXIII.

Come dintorno alle mura della corte si voglion fare luoghi da animali volatili.

Dintorno di fuori delle pareti della corte si facciano abitazioni da uccegli, sicchè lo sterco loro si ricolga dal lavoratore: perocch' è utilissimo al campo, eccetto quello dell' oche, il quale molto è nocivo.

---

(1) Il Cod. Segn. legge *pianta fermerella*; quello del Dav. *piante fermerelle*: ma il testo latino ha: *plancae roboreae*.

CAPITOLO XXIV.

Della colombaia. e della sua torricella, come si vuole edificare.

Le colombaie si facciano in alto, facendo una torricella infra la torre, le pareti della quale sieno ben piallate e pullite, ed imbiancate, e da catuna delle quattro faccie si faccia una finestra picciola, là onde entrare, ed uscire possano i colombi, e nidifichino dentro. E saranno sicuri dalle mustelle, se dentro alla colombaia si gittino spartee vecchie; cioè quelle palme o vimi di che si fanno le sporte: e non periscono, e non lasciano il luogo, se a catuna di quelle finestre sospendi cotali cenci, o cintolini, che sieno di panno vergato o svariato, legandolivi con vinco, o con funicella, sicchè pendano. E meneranno degli altri colombi, se tu li pascerai continuamente d'alquanto comino, o tu ungi le sommitadi dell'ale de'tuoi con un poco di balsamo. Figliano spesso se dai loro orzo arrostito, o fave spesse volte, ovvero ervo. A trenta colombi volanti bastano ogni dì tre staia d'esca di grano, o di veccie o di ceci. E voglionsi pascere il verno, sicchè possano figliare. E convieusi in più luogora della colombaia sospendere ramuscelli di ruta contra gli animali nimici.

CAPITOLO XXV.

Delle tortole, e come ed in che modo nella colombaia da certa parte si vogliono allogare.

E di sotto alla cella della colombaia si facciano due altre camerette. Una per tortole: ed è molto agevole a nutricarle; perocchè non cheggiono se non solamente la state, nella quale ingrassano, e non in altro tempo, grano o miglio macerato nella molta; cioè vino bollito con mele, ovvero il mosto. E basta per die un mezzo moggio a cento venti tortole. L'acqua chiara e netta richieggiono.

CAPITOLO XXVI.

De' tordi; e come per loro nutricare nella colombaia si vuole fare certa e remota cameretta.

Un altra cameretta si vuol fare per li tordi, li quali per alcun tempo farai ingrassare. Rendono appetito di mangiare, e fanno pro grande al parto delle donne, e prestano beneficio alla lussuria. Sia il luogo mondo, e d'ogni lato (1) scialbato, o piallato, e mettansi pertichelle a traverso, sopra le quali si posino dentro. E diasi loro abbundantemente esca, cioè ficchi secchi pesti meschiati con fiore di farina, e granella di mortine e d'ellera e

(1) *Scalbiato* il T. Dav. *scialbiato* il T. del Segni.

d'uliva. E talotta per torre loro fastidio si dia loro e rinnovelli l'acqua mondissima. E rinchiudansi senza calterirli. E quelli che nuovamente si pigliano rinchiudansi con alquanti domestici, per la compagnia de' quali s'assicurino a prender lo cibo, e ricevano consolamento della (1) pregionia.

CAPITOLO XXVII.

Delle galline; e quali son le buone e che sia loro cibo.

Le galline non è neuna femmina, che nutrire non le sappia. Richeggiono letame, polvere e cenere. Sieno di colore specialmente nero, ovvero giallette e bionde: le bianche si schifino. La vinaccia le fa sterili: l'orzo mezzo cotto le fa fare uova spesso e maggiori. Di due ciati d'orzo al die si pasce bene la gallina che va fuori. Pognam sotto alle galline l'uova in caffo, a luna crescente da dieci infin a quindici dì. Nasce alle galline talvolta pipita, la quale è bianca, e fascia la punta della lingua a loro; ma coll'unghia agevolmente se ne spicca, ed in quel luogo si tocchi con cenere, e levata via la pipita, sì si medica con aglio pesto ivi posto. E alcuni le mettono in gola midolla di pane intinta nell'olio. Se elle beccano lupini, sì si generano loro sopra l'occhio certe granella, le

(1) Anche il T. Dav. legge *pregionia*: quel del Segni prigionia.

quali sè si pungano coll'ago, ed aprasi la pellicola, guariscono. E curansi poi gli occhi, se col sugo della porcellana, e col latte della femina s'ungano di fuori, o vuoli tu con sale armoniaco meschiandolo con altrettanto mele, o comino. I pidocchi loro sì si spengono colla (1) staffizzaca pesta con vino, e con acqua amara di lupini, s'ella si fa andare in fine addentro alle penne.

CAPITOLO XXVIII.

De' pavoni.

I pavoni è agevole molto a nutrire, se tu non te ne spaventi per li ladroni, o per animali, li quali son loro nemici. E pasconsi per loro medesimi spontaneamente spesso volando per li campi, o figliano, ed a vespero salgono in alti arbori a coricarsi. Una speciale guardia se n' abbia, che quando si vanno coricando per li arbori (e ciò fanno più le paonesse) noi le guardiamo dalla volpe. E però si nutricano meglio nelle isolette picciole. Ad uno maschio bastano cinque femine. I maschi hanno in odio l'uova delle femine, e vannone cercando per struggerle: e hanno in odio i polli loro mentre che non nasce loro la cresta delle penne; allora li ricognoscono per loro. Da dì diciassette di febbraio si cominciano a riscaldare. Agli e ceci arrostiti li

(1) *Stafisagra* il T. Dav. *istrafigaca* il T. Segn.

conducono a lussuria, se per cinque dì si dieno loro tiepidi; e bastano sei ciati per uno. E manifesta il maschio la sua lussuria quando s' apre, e si cuopre colla coda tutto facendo rota, e va correndo, e gridando e stridendo. E se porrai l' uova della paona sotto la gallina, sicchè la paona sia scusata dal covare, farà tre volte l' anno uova. Prima ne farà cinque; poi per la seconda covatura ne farà quattro; e poi per la terza tre. E scelgansi a ciò le galline belle e grandi, alle quali a luna prima porrai nove uova, cioè cinque di pavona, e quattro di gallina. E stieno nove dì, e lo decimo dì della luna le si tollano quelle quattro uova gallinacce, ed altre quattro uova fresche di gallina le si pognano in luogo di quelle a covare; e così avendo queste della gallina poi compiuti venti dì, avranno quelle del pavone trenta e verranno a nascere insieme nella luna trigesima. E l' uova del pavone, quando si covano, rivolgerai con mano spesse volte, perchè la gallina a pena il potrebbe fare; e segnerai la parte dell' uovo ch' era di sotto, sicchè vegna di sopra, volgendolo ogni dì a poco a poco, sicchè e quel di sotto, e quel dal lato talotta stieno di sopra. E alle picciole galline poni meno uova. E se quando son nati, vuoli dare quelli dell' una gallina all' altra, puojne raccomandare a una venticinque secondo che dice Columella: ma a me pare che bastino quindici. Il primo dì dà a pulcini farina d' orzo sparso con vino, e poi polta cotta con vino e raffredata. Potrai adiungere il

cascio fresco col siero. Il porro riciso nuoce a' polli. I grilli, levandone i piei, si danno loro. E così sono da pascere infino al sesto mese; e poi dà loro dell' orzo. E dal trentesimo quinto die ched elli son nati, si possono cacciare fuori al campo andando con loro la guardia. che li ralletti alla villa. Delle pipite, e dell' altre cruditadi li medica come le galline. Grande pericolo è in loro quando cominciano a mettere la cresta fuore; che (1) fanciulli languiscono quando le gingie ingrossano per mettere i denti; così i pollastrini nel mettere le creste.

CAPITOLO XXIX.

De' fagiani.

De' fagiani addiviene questo, che quando i polli son venuti ad età del padre e della madre, i vecchi non possono figliare più. Perchè i nuovi cominciano, e calcano le femine nel mese di marzo, o d'aprile. A due femine basta un maschio. Figliano una volta l'anno, e fanno da venti uova, e cóvanle; ma meglio si fanno covare alle galline. Quindeci ne poni per gallina, e l' altre da ivi in suso compi di gallina quanto bastano. E nel sottoporrele si servi la luna, e 'l die ch' è detto di sopra degli altri polli. E penano a nascere trenta dì; e poi per quindici dì si pascano di farinata d' orzo ben rifrigerata, e

(1) Così anche il T. Dav., il Segniano ha i *fanciulli.*

di verno la bagna col vino. E dassi loro grano rotto, e grilli, e uova di formiche. E voglionsi guardare dall'acque, sicchè la pipita non chiuda la loro lingua. E della pipita si medicano fregando loro al becco aglio pesto con pece liquida mischiato: e possonsi ancora medicare al modo che detto è di sopra delle galline. Ad ingrassarli basta a uno fagiano rinchiuso un moggio di grano, fattone farinata, per trenta dì, o vuogli di farina d'orzo, ed in dì trenta vengono grassi. E vuolsi ugnere loro la detta pasta, o farinata con olio, sicchè tosto, e leggiermente vada giuso. E guardisi molto, che non s'appiastrasse loro sotto la lingua, perocchè incontanente perirebbero. E non si dia loro il cibo di nuovo, se prima non hanno smaltito il vecchio, perocchè tosto morrebbero.

CAPITOLO XXX.

Dell' oche.

L'oche non leggiermente senza acqua, nè senza erba si possono nutricare; e son nimiche de'luoghi seminati e degli orti, imperocchè col becco rodono, e nuoce il loro sterco. Generano polli e piume, e pelansi loro nell'autunno e nella primavera. Uno maschio a tre femine basta. E se non v'ha fiume, fa loro pozzanghera: e se l'erba non abbonda, dà loro trefoglio, fieno greco, veccia salvatica e lattuca. Le bianche sono meglio che le varie, e le

varie meglio che le nere. E già delle salvatiche son diventate colle dimestiche e nutricate. Covare cominciano il calende di marzo, e infino a mezzo giugno. L'uova loro si covano troppo bene per galline, ma la sezzaja covatura lasciano all'oche, perocchè poi s'hanno a riposare. Quando vegnono a fare l'uova, meninsi all'aia: e poi elle riterranno l'usanza per loro medesime. Alle galline sottoponi l'uova dell'oche in quel modo che detto è dell'uova de' pavoni; ma a quelle dell'oca sottoponi dell'ortica. E nati i polli, per dieci dì li nutrica in casa; e poi li puoi più sicuramente di fuori mandare là ove ortica non sia, perocchè elli temono molto le loro punture. In quattro mesi ingrassano bene, e meglio i giovani, che i più indurati. E diasi loro tre volte il die l'esca, o la farinata, e largamente: e non si lassino andar svagando, ma in luogo scuro e caldo si rinchiudano. E quando hanno dì trenta si posson cominciare ad ingrassare: e meglio ingrassano, se hanno del miglio cotto abbondevolmente. E bagnato ogni legume è cibo ottimo per oche, eccetto l'ervo, cioè la rubiglia. I Greci tollono per ingrassarle due parti di farinata, e quattro parti di crusca, e mischiano con acqua calda, e dannolo loro: tre volte il dì danno loro l'acqua, e di mezza notte danno loro l'acqua.

CAPITOLO XXXI.

Delle piscine.

Due piscine debbono essere alla tua villa, una per bere gli animali e gli uccelli; e l'altra per immollare cuoia e verghe, e lupini e altre cose. Fannosi o cavando in terra, o scolpendole in pietra: e agevolmente s'empiono o per piova, o per condotto d'acqua.

CAPITOLO XXXII.

Del luogo da paglia, e da legna.

Luogo da fieno, paglia e legna e canne si può fare in qual parte ti piace, ma vuole essere in luogo secco, e che sia rimosso dalla villa per tema del fuoco.

CAPITOLO XXXIII.

Del luogo del letame.

Luogo dee essere nella villa per lo letame, e sie luogo che abbondi d'umore, e dilungato per lo fetore dall'aspetto della corte. L' umore abbundante uccide i mali semi, se sono nel letame. La merda dell'asino tiene il primo grado; quella della

pecora il secondo, e secondo quello della capra; poi è quel degli altri giumenti: quel del porco è pessimo; la cenere è ottima. La colombina è caldissima e nobile, e quel degli altri uccelli, eccetto quello dell'oca, il quale è pessimo. Il letame d'un anno è meglio alle biade, e non genera erbe; ma se più invecchia, non è sì buono. A' prati è buono il letame giovane, e la mondiglia del mare bagnandola prima coll' acqua dolce.

CAPITOLO XXXIV.

Degli orti e giardini.

Gli orti e giardini debbono essere presso alle case: e sia l'orto sottoposto al luogo del letame sì, che spontaneamente vi scorra il suo sugo. Di lungi sia dall' aia, perocchè la pula è sua nimica. Sia posto a piana piaggetta, sicchè l'acque (1) dei riviscelli vi scorrano. Se non v'ha fontana, procaccia d' aver piscina per adacquare gli orti. E se al tutto non puoi avere nell' orto l'acqua, cava l'orto addentro quattro piedi, e divelli la terra, e non temerà il secco. E poniamo che ogni terra s'ajuti con letame, tuttavia ti guarda di fare l'orto in terra creta, o rossa, cioè argiglia. E là ove non hai copia d' acque, dividi l' orto sì, che la state coltivi dal settentrione, e 'l verno dal meriggio. E

(1) *Riviscelli* anche il T. Segn. *ruscelli* il T. Dav.

chiudesi l'orto in diversi modi. Chi con mura di mattoni crudi: e chi con altre mura; e chi con siepi; e chi con fosse grandi: e queste son nocive, perocchè iventro scola e fugge l'umidore dell'orto, se non fusse già in luogo di padule. La buona siepe si fa in questo modo. Tolli di state le more de' rovi, e mischia con farina d'ervo. e (1) isfregala in treccie d'alcuna paglia, o in reste, e serbale a verno: e poi fa due filari di solcelli dilungi l'uno dall'altro tre piedi, e addentro più, e metti iventro le dette funi di reste, e ricuopri con lieve terra: e in trenta dì usciranno le spine, le quali tenere governa e ordina ad ordigno fondo di siepe. Le parti dell'orto dividi sì, che là ove semini l'autunno, cavi nella primavera; e là ove semini la primavera, cavi, divelli e lavori l'autunno. E così si concierà l'una parte e l'altra dell'orto, quale del caldo, e quale del freddo.

CAPITOLO XXXV.

Dell' aie.

L'aie si facciano strette e lunghe, cioè dodici piei lunghe, e sei late, e abbiano d'ogn' intorno alcuni spazii le sponde dell'aia. In luoghi umidi

(1) *Isfregala* il T. Dav. *fregale* il Segn. *insteccala* un Cod. della Laurenziana *N.* 28, ed un altro Cod. della stessa *N.* 12 isfregala.

sieno alte due piedi: in secchi, uno. E debbono li spazii dell' aie d' intorno essere più alti che l' aia, sicchè l' acqua vi corra, chi mettere la vi volesse. Ma sia alcuna parte, o da alcuno degli spazii di sotto più bassi che l' aia, sicchè l' acqua soperchia ne scorra di fuori. L' aie non siano troppo dilunga dalla villa per l' agevolezza del riporre le granella, e per più sicurtà di quel ch' entro vi si reca. E sia assodata, e con isterco di bue compaginata, ed armata di forti cancelli, sicchè non escano sfuggendo gli animali, i quali entro vi metteremo per battere. Ed in appresso sia un altro mondo luogo per riponere le biade, ove si rifrigerino anzichè si mettano ne' granai. E sia l' aia di lungi da orti, vigne e giardini, perocchè siccome la pula, e minuta paglia fanno prode alle radici d' ogni (1) postume e nascenza, così danneggia le foglie, se su vi svola, e falle seccare.

CAPITOLO XXXVI.

Del tempo delle sementi.

Avvegnachè in catuno mese abbiamo distinto il tempo d' ogni semente, tuttavia è da tenere questa regola. Ne' luoghi freddi quel che semini nell' autunno, avaccialo; e quel che semini nella primavera, tardalo. E ne' luoghi caldi tarda le sementi

(1) *Posticcio* i TT. Segn. e Dav.

dell'autunno, e avaccia quelle della primavera. E ciò che semini, poni, o pianti, fallo a luna crescente; e ciò che cogli per serbare, fallo a luna scemante.

CAPITOLO XXXVII.

De' rimedj degli orti.

Contra le nebbie e ruggini degli orti poni in più luoghi la paglia per l'orto, e quando vedi la nebbia, ardi la detta paglia. Contra la gragnuola molte cose si dicono. Alcuni cuoprono la macina con panno di colore rosato: alcuni cingono tutto l'orto di viti bianche: alcuni ammenano fortemente le scuri inverso il cielo: alcuni la cocoveggia coll'ale stese suffumicano: alcuni i ferramenti, li quali adoperano, ungono di sevo d'orso; e alcuni serbano il grasso dell'orso pesto coll'olio, e ungonne i segoni colli quali potano, e serbanlo infin al tempo del potare, ed allora ungono. Ma questo remedio dee essere molto nascosto, sicchè nullo potatore il sappia. E dicesi. che è tanto questo rimedio, che nè gielo, nè animale alcuno, nè nebbia puote nuocere. Contro le pulci, e lumache la morchia ricente, e la fuliggine spargiamo. Contra le formiche, se hanno foro nell'orto, ponvi su il cuor della cocoveggia; se elle sono per l'orto sparte, spargiamo per l'orto cenere. Contra le ruche intingi prima i semi, che vogli seminare, nel sugo della

sempreviva, ovvero nel sangue delle ruche. Ed alcuni seminano la cipolla squilla, ed alcuni la vi appiccano spenzolata. Alcuni tollono la femina mestruata scinta co' capegli scapigliata pendenti, e scalza, e fannola accerchiare intorno all' orto. Alcuni le canne de' fiumi pongono in croce in più luoghi nell' orto. Contra gli animali che nocciono alle viti, le canterelle, che tra le foglie si sogliono trovare, pesta e mischia coll' olio, e ugnine le falci con che si pota. Le cimici si spengono con morchia, e fiele di bue, se s' ungano i luoghi; anche con foglie d' ellera peste, e mischiate con olio, e con le mignatte sanguisuche arse, miste con olio. Nel cuoio nella testuggine seccherai ogni seme che vorrai seminare. La mente semina in più luoghi per l' orto, e specialmente tra i cavoli. E l' aceto forte mischiato col sugo del giusquiamo, se si sparge sopra il camangiare dell' orto, uccide le pulci. Ed acciocchè alle viti non nocciano alcuni bacherozzoli ugni con agli pesti le falci quando poterai. E non nasceranno gli animali nocivi, se intorno al piè della vite, o dell' arbore, incenderai solfo, e buturo; ed ancora se d' alcuno campo vicino torrai la canapa, e cuocila nell' acqua, e spargila per l' orto tuo. Dice Democrito, che, acciocchè nullo animale noccia a viti, arbori, ovvero seminati, si torrai, e raunerai molti granchi di fiume o di mare, che li chiamano i Greci paguri; e sieno almeno dieci, e rinchiudeli in un vaso di terra iv' entro acqua, e fagli stare allo scoperto cielo per dì dieci sicchè 'l

sole gli svapori bene, e poi cheunque imbagnerai con quell' acqua, non potrà sentire nocimento. E poi compiti li otto dì, farai anche da capo, e poi usa la detta acqua. E se vuoli spegnere le formiche, tolli origano e solfo, e pestali insieme, e gitta sul forame delle formiche. E nuoce questa polvere all'ape. Se vuogli spegnere le pulci, ugni lo spazzo con morchia, e con cocomero salvatico pesto coll'acqua, e di questa acqua bagna lo spazzo; o con acqua di lupini. Se vuogli spegnere i topi, metti la morchia in alcun vaso basso a modo di teglia la notte, ed impiastreranovisi, e rimarranno: e morranno, se coll'ebbio nero ungerai o pane, o cascio, il quale egli mangino. Apuleo dice, che, se col fiele del bue macererai le granella anzi che le dia a' topi, morranno. E alcuni chiudono i forami de' topi con foglie d' ebbio; i topi le rodono per uscirne fuori, e muoiono. I Greci scacciano le talpe in questo modo. Empiono una noce di solfo, e di cera, e di paglia, e questa noce incendono al fuoco, e mettonla nel luogo della talpa, sicchè 'l detto buco riceva l' aria dall' uno lato, e dall' altro sfiati; ed in questo modo il fumo riempie il buco e muore la talpa, o ella si dilegua. Ma tutti gli altri buchi si vogliono turare, se non quello. Se vuogli scacciare i serpenti, ed ogni animale velenoso, togli galbano, e corno di cervio, barbe di silio, ed unghie di capra, e (1) sfumicale in su la

(1) *Fumicale* i TT. Segn. e Dav.

bragia. E quando la schiera grande com' una nebbia passasse, e apparisce di grilli, i quali nocciono alle frutta, se interviene, che essendo tutti gli uomini in casa, nullo rimagnendo di fuori, lascino passare tutta la schiera anzi che fuore escano, i grilli passeranno, e nullo nocimento ad alcuno frutto faranno. E se intervenisse, che 'l passare della detta schiera de' grilli senza provedimento trovasse uomini fuore all'aria, o alquanti degli uomini, fuggano tutti incontanente e racoolgansi in casa, e nullo nocimento riceveranno i frutti. La cenere del fico mischiata con urina di bufala igualmente e colla morchia, e bollite spargi sopra 'l camangiare dell' orto; muoiono e spengonsi i bruchi. E chi toglie la testuggine de' campi, e portala pendente rivescio nella mano dritta, e aggira la vigna e poi torna là onde si mosse, e ponla in terra colle ghiove sul petto, sicchè rivolger non si possa, nulla nimica nebbia potrà nuocere in quella vigna. Ogni seme di biada, e da orto si crede che si conservi senza alcuno nocimento, se colle barbe de' cocomerelli salvatichi peste s'imbagnino. Anco chi pone il capo della cavalla vergine, o dell' asina sospeso nell' orto, credesi che rende l' orto abbondevole là ove ella si vede.

CAPITOLO XXXVIII.

Dell' api.

La cella, e la stazione dell'api si faccia presso alla cella del fattoio dell'olio, o presso in alcuna secreta parte dell' orto; e sia chiusa e quadrata, in luogo caldo e remoto da vento; ed abbundanzia di fiori sia in quella parte, o d'erbe, o di frutti, o d'arbori. Fiori in erbe s'ingegni l'uomo di questi: origano, timo, (1) serpollo, melissilo, vivole salvatiche, affodillo, narcisco, gruogo ed altri fiori di soavi erbe. Fiori in frutti sieno rose, gigli, viuole gialle e ramerino. Fiori in arbori sieno mandorlo, pesco, e raso e simili ai quali nulla amaritudine risponde nè al fiore, nè al sugo. Ma fiori d'arbori salvatichi non (2) sono da tenere loro a vicino, che sono nocivi, cioè (3) geno, tiglio, lentischio, terebinto e somiglianti. Il primo grado de' buoni fiori si è il timo; il secondo è 'l serpollo ed origano; il terzo è rosmarino e santoreggia. Tutti gli altri fiori danno al mele sapore di villa e grosso. E sieno piantati gli arbuscegli in nella parte di settentrione nell' orto: e poni verso

(1) *Serpillo, Meliloto* i TT. Segn. e Dav.

(2) *Non s' osi tenere* legge il T. Dav. *non si tengano loro vicini* il Segniano.

(3) *Cierro* i TT. Dav. e Segn.

il meriggio appiedi e'buoni ed (1) odoriferi erbi. E scorravi rivo, o rivi d'alcuna fontana soavi, non rapidi; e di questi adacqueremo nel suo tempo gli arbuscelli. Ogne cose tiatosa, come sono bagni, stalle, letame e simili, sieno rimosse dall'api. E vogliońsi scacciare gli animali a loro nimici, cioè lucerte e simili cose. Il guardatore e'l governatore dell'api sia casto e puro, e puri abbia e'vasi là ove riceva, ed alluoghi e'nuovi (2) usciami. E sia vietato loro l'odore del granchio arrostito, e d'ogne altra cosa arrostita. E non sia presso a luogo là ove sia favellío di persone, nè là ove sieno queste erbe, cioè (3) titomaglio, ebbio, tassia assenzio, cocomero salvatico, ed ogne erba amara. Le migliori arnie sono di bucce e scorze di arbori, perocchè nè 'l freddo v'entra, nè 'l caldo. E fannosene di tavole e d'arbori cavati e di vimi. Ma le pessime sono quelle della terra; che la state rendono arsura, e di verno freddo o umidore. E ponganși l'arnie in uno luogo alto tre piedi, fatto di smalto, sicchè gli animali nocivi non vi si possano erpicare; e sieno coperte per l'acqua e per lo vento. I forami là onde elle entrano ed escono, sieno stretti e piccioli, e sieno tutti volti al meriggio. E se sono in luogo ventoso, facciasi loro alto muro per pareti. E abbi

---

(1) *Odoriferi erbi* legge anche il T. Dav. *odorifere erbe* il T. Segn.

(2) *Usciami* anche il T. Dav.

(3) *Totomaglio* il T. Dav. *tutumaglio* il T. Segn.

due o tre forami stretti per ciascuna arnia; sicchè non vi possano entrare più grossi corpi che quegli dell'api. E se l'uno forame fusse assediato per nimici animali, possano l'api uscire ed entrare per l'altro. E quando vai a comperare l'api, poni mente di comperare l'arnia che sia ben piena, la qual cognoscerai o per grande mormorío dentro, o per molte di loro ch' entrino ed escano. E più tosto le togli di vicina contrada che di forestiera. E se da lunga le tolli, recale in collo di notte. E non si vogliono dí state allogare, nè aprire l'arnie se non nel vespero. E dopo tre dì poniamo cura, se elle escono di fuori dall'arnia, ed ivi si stanno; perocchè quello è segno ch'elle si vogliono partire. E se le fessure loro si ungano con sterco di vitello primogenito e vergine, non fuggono giammai.

CAPITOLO XXXIX.

De' bagni.

E' conviene al padre della famiglia, se egli ha abbundanza d'acqua, pensare de' bagni, li quali molto (1) adoperano ed a salute del corpo, ed a diletto. Ed in parte calda si facciano e' bagni, in luogho non umido, sicchè l'umiditade non raffreddasse le fornaci. E 'l lume daremo loro dalla parte del meriggio, e alquanto verso levante là ove di

(1) *Adòperano* anche il T. Segn. *adoperiamo* il T. Dav.

verno si lieva il sole. e verso 'l ponente ancora di verno. sicchè tutto die si possano illuminare dall' occhio del sole. E in questo modo farai l'edificio del bagno. Fa prima una aia soda alta due piei, e falla pendere tanto inverso la fornace; cioè inverso la bocca, onde si farà fuoco dinanzi, che se tu ponessi una palla tonda iv' entro, non vi si rattenga, ma iscorra verso la fornace: ed in questo modo il caldo, che sempre procaccia di salire, scalderà là oltre meglio, e farà riscaldare le celle, che fiero di sopra; le quali farai in questo modo. Che sopra questa aia ordinerai colonnelle di mattoni alte due piei, fatte a modo di pile di ponte, presso l' una all' altra un piede, e con archetti di mattoni fa sopra loro un palco di smalto, o di testaccio, e se vuogli, adiungevi suso il marmo, se n' hai: e poi sopra questo solaio farai la volta intorno bene murata; e farai alla bocca della fornace commettere di sopra una caldaia di rame tutta sì chiusa, che solamente dall' uno lato vi metta entro una cannella di piombo, per la quale vi si metta l' acqua fredda per condotto di fuori; e una altra cannella dall' altro lato della caldaia, per la quale si conduca l' acqua calda entro nel bagno, sicchè quanta ne metti per la cannella della fredda acqua, tanta ne farai sempre entrare nella calda. E poi in questo spazio del bagno farai le celle lunghe e strette là ove stea l' acqua calda; e bastano lunghe quindici e larghe dieci braccia: e sedi dentro puoi fare a tuo modo. Me là ove vi fai le celle per istate,

ordina che ricevano il lume dal settentrione, e quelle per verno, dal meriggio. E, se fare si possa, sieno sì costituiti e' bagni, che ogne loro lavatura e loto scorra nell' orto. Le camere de' bagni son più forti di macigno: e puoile fare di testacci, e cignerli con cerchi di ferro, e poi smaltarle ed imbiancare come ti piace. E se vogliamo intendere a rispiarmo, possiamo sopra i detti bagni fare edificj da abitarvi dentro di verno, e son dilettose dal verno per lo caldo, e (1) risparmiansi e' fondamenti.

CAPITOLO XL.

Come si soccorre alle stufe, e malte, se' elle screpano.

Alle malte o bagni caldi, quando crepassero, si soccorre in questo modo. Togli pece dura e cera bianca, tanto l'una quanto l'altra a peso, stoppa di pece liquida mezzo a peso che tutto quel di prima, e togli fiore di calcina, e mischia insieme, e ficca per le giunture e crepatura del bagno. Ancora tolli armoniaco, stoppa, e pece, e pesta, e metti nelle fessure, e giunture ed impiastra; o vuogli armoniaco e solfo; e stempera, e risolvi ed immetti, e fondi nelle giunture. Anche pece dura, cera bianca ed armoniaco pesta e mischia, ed

(1) *Rispiarmasi il fondamento* il T. Segn. *rispiarmasi i fondamenti* il T. Dav.

ingegnosamente ritura con questo. Anche se vuogli, togli fiore di calcina, e mischia con olio e ritura. Alle malte fredde soccorri in questo modo. Sangue di bufalo, fiore (1) calcina, scorza di ferro pesta insieme, e fanne cerotto, cioè impiastro, e frega. Anche sevo strutto con cenere crivellata e mischiata ritura le fessure nell'acque fredde, se 'l vi impiastri.

CAPITOLO XLI.

De' ferramenti che bisognano al lavoratore della terra.

I ferramenti che bisognano, sono questi. Conviensi nella villa apparecchiare cioè aratoli, bidenti, scuri, mannaiette, falci da potare gli arbori e le viti, falci da mietere, e falci fienaie, (2) marroni e segoni per ricidere, lunghi (3) duo braccia, o così. Pali co' quali si pongono i magliuoli ed (4) i bacconi, coltellacci e pennati da tagliare i rami secchi di tra verdi in su gli arbori e da scapezzare: seghe picciole, e vanghe e ronconi per governare le siepi

(1) *Di calcina i* TT. Segn. e Dav.

(2) *Lupi*, *cioè marroni* legge il T. che fu di Francesco Redi.

(3) *D' un braccio* il T. Segn.

(4) Così anche i TT. Segn. e Dav.

e le spine: sarchielli semplici, e sarchielli con due corna con manichi iv' entro: asce per rastrelli. Anche argomenti di bestie, cioè cauterj, castratoi di ferro, e palette, e forfici da tondere, e ogni ferro da medicare bestie. Gonnelle di cuoio con cappucci appicati, e maniche, e usatti, e guanti; i quali si possano comunemente usare per le selve, e per le spine sì da' cacciatori, come da' lavoratori.

Fine del libro primo.

LIBRO II.

MESE DI GENNAIO

CAPITOLO I.

Delle viti che si sogliono scalzare.

Del mese di gennaio ne' luoghi temperati si vogliono scalzare le viti, cioè intorno allo stipite della vite aprire la terra diligentemente colla vanga, e purgatovi d'ogne cosa, farvi una caverella, acciocchè col diletto del sole, e dell' acqua piovente la vite si provochi a frutto.

CAPITOLO II.

(1) *Delle prata, che ne' luoghi magri si vogliono purgare, e guardare dalle bestie.*

Le prata già di questo mese ne' luoghi magri, ed aridi si vogliono purgare, e guardare dalle bestie.

---

(1) *De' prati* il T. Segn.

CAPITOLO III.

De' campi che si vogliono arare, e dell' arte e dello ingegno dello arare.

I campi grassi e secchi si vogliono fendere ed arare, e già si possono conciare. Ma i buoi si giungono meglio nel collo che nel capo. I quali quando hanno compiuto il solco anzi che si (1) rivollano per fare l' altro, il bifolco gli rattenga un poco, e dimeni l' aratolo , sicchè 'l giogo si sollevi a refriggerio de' loro colli. Il solco quando si ara non dee essere lungo più che cento venti piedi; e vuolsi guardare che non rimagnia infra solchi punti di terra non mossa. Tutte le ghiove , cioè zolle, si vogliono rompere colla marra. E cognoscerai le terre, se sono egualmente mosse , mettendo a traverso per li solchi una pertica : la qual cosa faccendo spesse volte, rimoverai e' bifolchi da quella negligenzia. È da guardare che non si ari il campo quando egli è lotoso , nè , come spesse volte si fa , quando egli è dopo lungo secco bagnato di picciola acquicella. Imperocchè la terra , che nel cominciamento si tratta , e lavora lotosa, dicesi, che in tutto l' anno non si può lavorare, nè trattare. E quella ch' è di sopra leggiermente bagnata e secca di sotto , se ella allora si ara , per

(1) *Rivolgano* il T. Dav.

fermo si dice, che ella per tre anni diventa sterile e senza frutto. Ed imperò il campo mezzanamente bagnato, sicchè non sia lotoso, nè di sotto secco, si dee arare e lavorare; e se 'l campo è in colle, vuolsi arare per traverso. E questa forma si servi ancora nel seminare.

CAPITOLO IV.

Dell' orzo di Galazia, cioè scandella, quando e come si vuole seminare.

E se il verno va buono, vuolsi da dodici dì fra gennaio l'orzo di Galazia, cioè la scandella, la quale è grave e bianca, seminare. E voglionsene seminare nel (1) giungero della terra (cioè in quel cotale (2) staiolo, il quale, secondo che credo, soperchia il nostro (3) staiolo Fiorentino a corda sedici cotanto e due parti; sicchè 'l giugero è sedici staiola Fiorentine a corda, e due parti di staio) otto moggia, cioè otto misure grandi buonamente come mezzo staio Fiorentino, o alquanto più.

---

(1) Legge *giungero* anche il T. Dav.
(2) *Staioro* il T. Dav. e appresso *staiora Fiorentine*.
(3) *Staiolo* qui legge anche il T. Dav

CAPITOLO V.

Della cicerchia e dell' arte di seminarla.

La cicerchia si semina di questo mese in luogo lieto, e quando l' aria è umida. Tre moggia seminano uno giugero. Ma questa generazione di semente rade volte risponde, perocchè si guasta per lo secco del vento del meriggio, quando ella fiorisce: la qual cosa in quel tempo è presso ad intervenire.

CAPITOLO VI.

Della veccia che si semina non per pastura, ma per ricogliere il seme; quando e come si vuole seminare.

Di questo mese verso l' escita, non per segarla per pastura, ma per lo seme ricogliere, la veccia si semina. Nel giugere ne vuole sei moggia. E vuolsi seminare in terra concia, e dopo la seconda ovvero terza ora, cioè dopo la mezza terza, ovvero dopo terza, quando la rugiada è consumata, la quale è sua nimica. Ed incontanente si vuole ricoprire prima che vegna la notte, perocchè se rimanesse scoperta, si corromperebbe per l' omore della notte. E vuolsi attendere di non seminarla anzi che la luna abbia venticinque dì, imperocchè le lumache incontanente v' abbondano.

CAPITOLO VII.

Del fieno greco che si semina per ricogliere 'l seme; e quando e come si semina.

Il fieno greco in Italia per cagione di ricogliere il seme, seminiamo all'uscita di gennaio. Tre moggia bastano nel giugero. Vuolsi arare minuto, ma non profondo, imperocchè se si ricopre più giù che quattro dita, malagevolmente nasce. Ed imperò, arata prima la terra minuta, si semina, e incontanente si ricopre il seme co' sarchielli.

CAPITOLO VIII.

Dell' ervo, ovvero robiglia.

Di questo mese, cioè all' uscita, si semina lo ervo, cioè la robiglia, in luogo secco e magro. Nel giugero ne vuole cinque moggia.

CAPITOLO IX.

Del sarchiare del grano, biade ed altri legumi.

Di questo mese, a tempo sereno e secco, quando non è ghiacciato, si vuole sarchiare 'l grano. Avvegnacchè molti sono che dicono, che non si vuole fare, perocchè le barbe dello biado si scuoprono, e tagliano, e poi viene 'l freddo e uccidele. Ma a me

pare che 'l sarchiare si debbia fare solamente al grano, o a biade erbose. E sarchisi 'l grano, e 'l farre quando ha quattro foglie, l' orzo quando n'ha cinque, la fave ed altri legumi quando sono quattro dita di sopra a terra. E 'l lupino, il quale ha solamente una barba, se si sarchi, si muore, e uccidesi: e non desidera d' essere sarchiato, imperocchè egli medesimo uccide l' erbe senza aiuto di lavoratore. La fava, se due volte si sarchi, anderà innanzi, e farà molto frutto.

CAPITOLO X.

Del piantare la vigna in tre modi.

Il posticcio è tempo aguale di fare; il quale si fa in tre modi. L' uno quando la terra si cava tutta, e divelle egualmente. L'altro quando si fanno spichi, ovvero fosse lunghe, rimanendo spazio sodo tra l' uno e l'altro. Il terzo modo è quando si fanno scrobi, cioè fossicelle, che abbiano sodo d'ogni intorno. Quanto al primo modo, si vuole la terra egualmente cavare, e divellere, quando 'l campo non è bene netto di sterpi, o di tronchi salvatichi, o di radici di felci, o di qualunque altra erba nociva, sicchè di tutte quelle la terra rimanga libera. Ma là ove le campora sono libere e monde, siccome da seminare, possiamo porre la vigna con solchi, o con iscrobi; ma è meglio con solchi, imperocchè i più lavorati mettono meglio l' omore

alla vite. Fannosi adunque i solchi quanto è a piacimento larghi tre piei, o due e mezzo, sicchè due cavatori giunti l'uno all'altro a lato facciano il solco, disegnato prima con una regola lo spazio. E vuole essere cavato addentro due piedi e mezzo, o tre. E se intendiamo poi di fare lavorare la vigna a mano d'uomini senza buoi, vuolsi al cavare, quando la pianti lassare altrettanto di terra soda per ispazio tra l'uno solco e l'altro, quanto è largo il solco, e poi fare l'altro solco. Ma se intendiamo poi di lavorare le vigne con buoi arandole, vuolsi lasciare tra l'uno solco e l'eltro spazio sodo di cinque o sei piedi. Se ci piacerà anzi di fare scrobi, faremo la fossicella addentro tre piedi, larga due e mezzo, e lunga tre. E quegli medesimi spazi, che dicemmo di sopra, che si vogliono di sodo lassare tra solchi, si vogliono lasciare tra li scrobi, secondo che con buoi, o con uomini si debbia poi lavorare; e non si vogliono mandare addentro più di tre piedi, sicchè i magliuoli, che ponemmo, non si (1) fatticano laggiù del freddo. E sieno li scrobi, ovvero fosse, o solchi cavati egualmente da bocca infine al fondo dalle latora, sicchè le viti non si pogniano attorte giacendo; acciocchè poi quando si lavorerà co' ferramenti non si dannino le viti. In ogni modo che si pugna il posticcio, si vuole divellere la terra addentro tre

---

(1) *S'infracidano laggiù del freddo* legge il T. Dav. *s'infracidino laggiù pel freddo* Il T. Segn.

piedi, o due e mezzo: e vuolsi avere grande diligenza e guardia, che il cavatore non richiuda, o lasci per frode la terra soda infra la fossicella. La quale cosa provi il fattore, ficcando una verga lunga secondo la misura dell' altezza della fossa. Tutte barbe, e purgamenti, e specialmente barbe di rovi, o di felci faccia segare, e divellere da entro. La qualcosa si vuole osservare in ogne generazione di cose, che si pianti, o pogna.

CAPITOLO XI.

Delle tavole e prese della vigna.

Le tavole, ovvero prese della vigna sieno a volontà del signore, e secondo che richiede la ragion del luogo, o tutto 'l giugero che contengano, o mezzo; ovvero che facciano tavole quadernate, le quali quadrate, contenga l'una la quarta parte del giugero.

CAPITOLO XII.

Della misura del posticcio.

La misura del posticcio è questa. Nella tavola quadrata del giugero sia catuno lato per lungo cento ottanta piedi, i quali montano trentadue mila e quattrocento piedi quadri, cioè trecento

ventiquattro (1) decepede quadrate. La decepeda è misura che contiene dieci piei; e quadrata ne contiene cento. E diciotto diecepiede quadrate multiplicate per diciotto montano trecento ventiquattro decepiede. E così a questo esemplo sarai ammaestrato ed in maggiore, ed in minore misura.

CAPITOLO XIII.

In che suolo di terra, e da qual parte del cielo volta, e con che arte si voglia porre la vigna.

Il suolo, ovvero la terra da porre vigna non vuole esser troppo spesso, e sodo, nè troppo liquido; ma più presso al liquido, ch'allo spesso. Nè troppo sottile, o troppo grasso, o lieto; ma più presso al lieto. Nè troppo piano, nè troppo dirupinato; ma un poco rilevato il campo a piaggia. Nè secco, ovvero ulcinoso, ma un poco roscido: nè salso, ovvero amaro; imperocchè per questi vizj della terra il vino si contrista. Il cielo è aere di mezza qualitade; e più è meglio di piantare là ove l'aer è tiepido che là ove è freddo; e secco, che là ov'è troppo acquoso, o piovigginoso. Ma sopra tutte le cose la vite si spaventa, e teme la tempesta e 'l vento. A porre vigna scegliamo maggiormente i campi rozzi e salvatichi. La sezzaia

(1) *Decepede* legge anche il T. Dav. *decine di piedi quadrati* il T. Segn.

condizione e peggiore a porre vigna è là ove fu vigna vecchia. Ma se necessitade costrigne, lavorisi prima con molte ragioni, sicchè divelte, e tutte cacciate via le vecchie barbacce della prima vigna, ed ogni suo squallore, la novella vigna più tosto si possa prbducere. Il tufo, e l'altre cose dure là ove si disfacciono da gielo, o da sole, dicesi che facciano bellissime vigne, rifriggerate le lor barbe la state, e ritenuto l'umore. E anche la ghiaia risoluta nel campo, e 'l campo canciloso, e petroso di pietre mobili, fanno bella vigna. E se queste tutte cose si meschino tra le ghiove grasse, e la petrosa sia di sopra posta alla terra, imperocchè è fredda e tenace d'omore, non patisce le barbe della vigna aver sete di state. Anche i luoghi ai quali discorre la terra di sopra da' monti, ovvero le valli, le quali la belletta de' fiumi satolla, è buona, s'ella non è troppo infestata dal freddo, o da acqua. La terra argillosa è buona: l'argilla per sè sola è gravemente nimica della vigna, e tutte quelle altre, le quali dissi di sopra in genero. Certo il luogo, il quale produsse miseri e cattivi arbuscelli, e virgulti, ovvero ulignoso, ovvero amaro, ovvero asseccato e arido è chiamato. Lo sabbione nero e rosso, al quale è mischiata terra forte, è buono e utile. Il carbonculo, se non si letamina, rende magre vigne. Nella rossa rubica malagevolmente s'appigliano le viti, avvegnachè poi vi vivono. Ma questa generazione è nimica all'opere della terra; imperocchè per poco omore, e per

poco sole si bagna e indura. Massimamente quella generazione di suolo è utile, il quale temperamento tiene intra soperchj, e che è più prossima al rado terreno, che allo spesso. Ne' luoghi freddi della vigna la parte meriggia del cielo; ne' caldi, la settentrionale; nelli temperati, l'orientale: conciossiacosachè quella regione, e luogo non abbia per nimici e' venti del levante, cioè il vento euro, ed austro. Che se questo v'è vizio, meglio dirizziamo le vigne all' aquilone, ed al vento favonio. Ma il luogo u' si dee porre vigna, si vuole prima mondare d'ogni impedimento, sicchè poi non si calchi la terra, volendone levare quelli, quando è posta la vigna. Se è campo piano, pongasi addentro due piedi e mezzo: se è piaggerella, tre; se è colle dirupinato, quattro, acciocchè non scorra troppo tosto la terra: se è valle, due: se è campo uliginoso, il quale gli omeri di sotto terra manda di sopra, siccome adviene in Ravenna, non si cavi addentro più d'un piede e mezzo. Quello con isperimenti assidui compresi, che meglio advengono le viti, se incontanente le poni quando di ricente hai cavata la terra, ovvero di poco prima cavata, quando l'omore non è dalla terra spartito. Questo di fare i solchi, e gli scrobi approvai massimamente là ove è la terra mezzolana.

CAPITOLO XIV.

Degli orti; qui della lattuga, del nasturcio, della eruca, cavoli, agli, ed ulpico.

Nel mese di gennaio è da seminare la lattuga, ovvero di dicembre, sicch' ella si traspianti poi di febbraio. Ancora quella che si semina di febbraio si puote poi traspiantare d' aprile. E certa cosa è, che la lattuga si puote ben fare tutto l'anno, se 'l terreno è allegro, letaminato e rigoso d' acqua. Anzi che ella si pianti, si si vogliono le sue radici ugualmente acconciare, e imbiutare con letame liquido: ovvero quelle che già son piantate ricevano il letame. Amano il suolo di sotto lavorato, grasso, letaminato e umido. E di tra loro si vuole l' erba divellere con mano, e non con sarchiello. Diventa più larga, se si pone rada; e se, quando ella comincia a producere frondi, si tagli lievemente, cioè fenda un poco 'l garzuolo dentro. e con una ghiova ovvero testa, cioè pezzo di vaso di terra rotta, si priema e calchi. E possono diventare bianche, se in tra loro, e intra le loro foglie, spesse volte si sparga rena del fiume, o del greto; e raccolte insieme le foglie si leghino di sopra insieme quelle di ciascuno cesto. Ma per vizio del terreno, e del luogo, e del tempo, e del seme la lattuga indura tosto. La sua pianta divelta e riposta, cioè da capo ripiantata, diventerà tenera. E ancora la

lattuga sapida, e condita di sapori di molti semi, se si tagli l'orbacca dello sterco della capra, cioè il cacherello della capra, e sottilmente si fori colla lesina, ed insieme vi si mettano seme di lattuga, e di nasturcio, cioè di cima di ruca, e di radici, ed allora inviluppa l'orbacca col letame, e mettila sotterra in picciola fossicella di terra diligentemente lavorata. La radice, ovvero il seme del rafano mette giù alla barba, e tutti gli altri semi insieme nascono, e vegnon su colla lattuga, servato in sè la lattuga il sapore di tutti. Altri sono che fanno questo in altro modo: toglitndo, e divellendo la lattuga, e schiantandole le foglie d'intorno, radendo la barba, e in quelli gradi che sono tra le coniunture delle foglie già schiantate intorno alla radice, puntigli prima col sarchiello, imettono tutti questi semi detti di sopra, se non se del rafano, e imbiutano col letame; e così ripiantata la lattuga, si circonderà de' cavoli, cioè delle frondi nascenti di ciascuno di quelli semi. Ed è chiamata lattuga, perocchè abbonda di latte. Di questo mese si semina, ed ancor d'ogne mese il nasturcio, in cheunque luogo, aere, e cielo ti piace non desidera letame; ed avvegnachè ami l'omore non si cura però molto se non l'abbia. Se si semina colla lattuga, nasce nobilmente. E oguale, ed in qualunque mese tu vuoli, e luoghi non tardare di seminare la ruca. Aguale e tutto l'anno potrai seminare i cavoli; ma meglio in questi mesi, nei quali la loro semente è notata. Di questo mese si

semina bene l'aglio, e l' ulpico, cioè l' upiglio; ma l'aglio farà prode nel terreno bianco.

CAPITOLO XV.

De' pomi da seminare, e da piantare, e traspiantare; e qui del sorbo.

Nel mese di gennaio, febbraio e marzo, nei luoghi freddi; e ne' caldi, d' ottobre e novembre nobilemente si seminano le sorbe in questo modo: che que' pomi, cioè sorbe mature si piantino e pongano nel semenzaio. Io sono in veritade esperto, che molti arbori spontaneamente nati e generati de' lor pomi in crescere e fruttificare sono stati bene avventurati. E le piante altresì chi le vuol porre hanne arbitrio, se egli ne' luoghi caldi le pianti del mese di novembre; ne' temperati, nel mese di gennaio, ovvero di febbraio; ne' freddi di marzo. Amano le sorbe luoghi umidi, montagnosi e prossimani a' luoghi freddi; la terra e suolo grassissimo; del quale è certissimo segno, se nasce spesso e fondo. La sua pianta si vuole poi traspiantare quando è più forterella. La fossa addentro desidera, e lati li spazj, acciocchè dimenata poi la pianta dal vento, la qual cosa li fa grande prode, diventi grande. E se nella pianta del sorbo advenissero cotali vermini rossi e polosi, i quali sogliono le sue midolle dentro perseguitare, torrai alquanti di quelli senza fare ingiuria agli arbori, traendoli

e ardendoli di vicino all'arbore, cioè al sorbo. Credesi, che per questo incendio gli altri si fuggano, ovvero muoiano. E se'l sorbo comincia a meno fruttificare, immischiali alle barbe... ovvero dintorno all' ultima parte delle barbe, fattavi una fossa, si riempia di cenere e ragguagli. Del mese di aprile s'innesta il sorbo o in sè, o in melo cotogno, o in pruno bianco, nel tronco, ovvero nella corteccia. Serbansi le sorbe, se si colgano dure, e mettansi ne' vasi fatti di terra, o in orciuoli, ed empiansi; ed ivi cominciano ad immezzare. E vogliónsi quegli orciuoli di sopra da bocca chiudere, e suggellare con biuta di gesso; e fare una fossicella, e colla bocca di sotto sotterrarli, e poi calcar bene la terra di sopra: e vuole essere addentro due piedi, in luogo secco e al sole. Ancora in altro modo si serbano: se le fendi per parti, e fale seccare al sole; e serbansi ne' vaselli, e poi quando le metterai nell'acqua fervente, si riviviscono con giocondo sapore. Ed alcuni sono che colte verdi co' lor ramitelli l' appiccano in luoghi oscuri e secchi; e mantengonsi. Ancora delle sorbe mature, secondamente che delle pere, si fa vino ed aceto. Ed alcuni dicono, che le sorbe si possono lungo tempo serbare nella sapa.

CAPITOLO XVI.

Del mandorlo.

Lo mandorlo si semina di gennaio o di febbraio, ne' luoghi freddi; e ne' luoghi caldi di ottobre e di novembre, sì di seme, come di piante, le quali si tollono della maggior barba. Si seminano o piantano. Ma in questa generazione d'arbore non è veruna cosa così utile, come seminare le mandorle. E vuolsi cavare la terra addentro, e lavorare uno piede e mezzo, e fare una aia così lavorata e ficcare le mandorle addentro quattro dita, colla punta di sotto volta, e l'una di lunga dall'altra due piedi. Amano il campo duro, secco e calculoso, e lo cielo caldissimo, perocchè sogliono avaccio fiorire. E vogliono essere situate al meriggio, lasciandovi quelli spazj che bastino loro dietro per l'altre piante. L'altre mandorle da traspiantare traspianteremo del mese di febbraio. Le mandorle da seminare si vogliono scegliere nuove e grandi; le quali, prima che si pognano, per due dì si macerino nella molsa d'acqua e di terra mischiata, acciocchè la mordacità del molto umore non spenga il germoglio. Ed altri sono che per tre dì dinanzi macerano le mandorle nel letame liquido: poi un dì ed una notte le lasciano essere nella molsa, specialmente quelle che possono avere sospezione di dolcezza. E quando ordiniamo nel semenzaio le mandorle seminando,

se avviene seccitade, vogliönsi tre volte il mese inacquare, e spesse volte si vuole la terra purgare sarchiando dell'erbe che vi nascessero. La terra del semenzaio de' avere letame secco mescolato. Lo spazio degli arbori delle mandorle che si traspiantano, vuol esser venti o venticinque piedi dall'una all' altra. E voglionsi potare del mese di novembre, tollendo il soperchio e 'l secco. Voglionsi guardare dalle bestie, imperocchè se le rodono, diventano amare. E non si vuole loro sarchiare d' intorno quando fioriscono, imperocchè si (1) scoterebbero i loro fiori. In vecchiezza fanno più frutto. Se 'l mandorlo non fruttifica, taglisi la sua radice, e mettavisi incedecunio, cioè un conio di legno; ovvero che vi mettiamo sì entro una pietra, che liberamente si possa la pietra incentro racchiudere. Ne' luoghi freddi, là ove è dubbio della brina, secondo che dice Marziale, si puote con questo remedio sovvenire. In prima ch' egli fioriscano, si scavino le lor barbe e spoglino; e pietre bianche minutissime mischiate con rena v' ammurica suso, e d' intorno: e quando già si vedrà sicuramente che debbano germinare, vuolvisi ricavare, e trarvene queste pietre. E dicesi che 'l mandorlo farebbe le noci tenere, se anzi che fiorisca per alquanti dì le sue barbe si bagnino con acqua calda. E Marziale dice, che le mandorle advegnono dolci, se cavato intorno allo stipite,

(1) *Sconcierebbono* il T. Dav. *guasterebbono* il Segniano.

si faccia una cava nella barba, onde lo umore nocivo desudi: ovvero che 'l tronco del mandorlo si fori per lo mezzo, e 'l cuneo del legno, cioè il conio del legno unto di mele vi si metta: ovvero se intorno alla sua radice si metta letame di porco. Le mandorle son mature da cogliere, quando elle per loro medesime si spogliano della corteccia. E se elle lasciano il cuoio malagevolmente, sotterrinsi nella paglia, e incontanente il lascieranno. E quando sono iscorticate, si lavino con acqua di mare, e con altra acqua salsa: diventan bianche, e molto più durano. Il mandorlo s' innesta del mese di dicembre, e otto dì fra gennaio: ne' luoghi freddi s' innesti di febbraio, sicchè si colgano i ramuscegli da innestare anzi che germoglino. E quelli delle vette di sopra degli arbori sono più utili. Innestansi e sotto la corteccia, e sotto il tronco, e in sè, e in nel pesco. Dicono i Greci, che le mandorle nascerebbero scritte, se s' aprisse 'l nocciolo, quando ella si pone, e così sano si togliesse il midollo, e scrivessi entro quello che ti piacesse, e poi lo 'nviluppassi con loto e letame, e sterco di porco, e ripognilo sotterra.

CAPITOLO XVII.

Della noce.

La noce seminiamo all' uscita di gennaio, e di febbraio. Ed ama i luoghi montagnosi, umidi e

freddi, e spesse volte petrosi. E puotesi ne' luoghi temperati nutricare con aiuto d'omore. È da seminare colle sue noci in quel modo che la mandorla ed in que'mesi. E se alcuna ne porrai di novembre, seccherale prima un poco al sole, sicchè si secchi il veleno nocivo dell'omore. E quelle che di gennaio o di febbraio porrai, in prima le macerrai con acqua semplice il dì dinanzi. E vogliónsi porre a traverso, giacendo, e volta la punta all'acquilone. Di sotto le si metta una pietra, sicchè la barba vi si sparga suso ripercossa, e non nasca pur una sola, ma cestuta radice. E diverrà più lieta, se spesse volte si traspianti. Ne' luoghi freddi si vuole traspiantare quando ha due anni; ne'caldi, quando ha tre. Le radici negli altri arbori sogliamo risegare, quando si traspiantano, e mozzare di sotto; ma alla noce nol dei fare. Col letame del bue si vuole (1) intignere la radice di sotto, e vuolsi nella fossa spargere di cenere, acciocchè non si inaridisca per lo caldo del letame: e vedesi che quella ce ne procura o tenerezza di gusci, ovvero moltitudine di frutti. Dilettasi, quando si traspianta, in avere fossa addentro secondo che richiede la grandezza della pianta. E desidera grandi e maggiori intervalli e spazj; imperocchè le gocciole che caggiono delle sue foglie quando piove, sono nocive ed all'altre noci, che vi sono sotto, ed a ogne altra pianta che sotto vi sia. Ed

(1) *Interrare* i TT. Dav. e Segn., il Lat. ha *tingenda est.*

alcuna volta vuolsi cavare d'intorno la noce, acciocchè non diventi dentro cavata cava per vizio di vecchiezza: e vuolsi nello stipite infin di sopra infin di sotto fendere la buccia, e cavare a modo d'una fessura; e così per benefizio del sole e del vento diventeranno sode; e dure quelle che si corrompono in fracidume. Se la noce sia dura o nodorosa, vuolsi la radice d'intorno circuncidere, acciocchè getti fuore il vizio del malo umore. E altri sono, che tagliano le sommità delle radici e ricidono. Altri forano la barba, e mettonci entro un palo di bosso, ovvero un chiovo di ferro, ovvero che'l mettano nello stipite di sopra. Se vorrai fare la noce Tarentina, togli solamente la carne della noce dentro, cioè gli spicchi così insieme senza i guscj, ed inviluppa nella lana, e così la semina e poni. E se vuogli fare diventare la noce già posta di questa ragione, se ella menasse ancora già frutto, irrigherala di lissio per uno anno continuo, cioè ogne mese tre volte. Quando la corteccia cade e spiccasi dalla noce, è segno di maturitade; e cotale si vuole porre. Serbansi le noci tra la paglia, o nella rena, ovvero tra le sue medesime foglie secche, ovvero in arca di suo legno medesimo fatta, ovvero tra le cipolle; alle quali tollono della loro agrestezza. Marziale dice, che ha sperimentato di torre le noci verdi, monde del mallo e corteccia, e attuffarle nel mele, e bastanvi verdi più d'uno anno: e quel mele diventa sì medicinale, che fatto beveraggio di quello, sana l'arterie, e la foce

della gola dentro. Innestansi di febbraio in arboscello, e meglio nel tronco: e nel pruno s'innestano.

CAPITOLO XVIII.

Delle tubere.

Di questo mese si innestano i tuberi, cioè gli azzeruoli nel melo cotogno. Ed aguale s' pongono ne' luoghi temperati i noccioli delle pesche. Ed innestasi il pesco in sè, e nel mandorlo e nel pruno. Ma nel pruno innestiamo l'armeniche, cioè (1)... e le precoque, cioè ... S'innestano ora, anzi che germoglino, in sè, ed in nel pesco. E 'l ciriegio s' innesta opportunamente in arbori agresti.

CAPITOLO XIX.

Degli animali, che si segnano.

Di questo mese, secondo che dice Columella, gli agnelli maturi, ed ogne animale maggiore e minore si segnano e fannosi loro i (2) caratteri col ferro caldo.

---

(1) *Meliache e le precoque, cioè albicocche* sta nel Ms. Dav. ma le voci *meliache e albicocche* vi sono aggiunte e scritte d'altra mano.

(2) *Cauterj* legge un altro Testo: il Lat. ha *charactere signentur.*

CAPITOLO XX.

Dell' olio del mortine.

Di questo mese si fa l'olio della mortine in questo modo. Torrai per una libbra d'olio una urna d'orbacche di mortina, e una omina di vino vecchio, e fa bollir coll'olio. Ed imperò s'aspergono le foglie, o orbacche col vino, perchè si refrigerino, anzi che si cuocano.

CAPITOLO XXI.

Del vino di mortine.

Anche con queste medesime orbacche si fa vino di mortine in questo modo. Togli dieci staia di vino (1) cittadinese vecchio, e mettivi tre staia di granella soppeste di mortine, le quali sieno state in mollo così diciotto dì: e poi le cola e gitta via le granella. Togli mezzo scropolo di gruogo, e uno scropolo di (2) foglio e dieci libbre di mele ottimo, e ogne cosa insieme tempera.

(1) Così anche il T. Dav. il T. Segn. legge *cittadinesco.*

(2) *Foglio* legge anche un altro buon Codice: i TT. Dav. e Segn. hanno *foglie.*

CAPITOLO XXII.

Dell' olio laurino.

Anche dell' orbacche dell' alloro si fa olio in questo modo. Farai bollire nell' acqua calda orbacche d' alloro maturissime, e in grande multitudine; e quando saranno poi molto state, avrai una penna, e l' olio che di sopra noterà, farai lievemente cadere ne' vasi.

CAPITOLO XXIII.

Dell' olio lentiscino.

Matura confezione è ancora (1) dell' olio lentiscino, il quale si fa in questo modo. Coglierai granella del lentisco in grande multitudine, e mature, e uno dì e una notte le lascia stare sopra sè ammuricate. E poi abbi una sporta piena di quelle, e polla sopra uno vaso, e gitta l' acqua calda di sopra, premi e calca. E poi dell' omore che esce di sotto, soprannoterà l' olio lentiscino; il quale ricoglierai di sopra con una penna, secondo che di sopra è detto dell' olio laurino. E guarda che non si possa stringere per freddo, e però vi getta spesso l' acqua calda, quando il premi.

---

(1) *Dell' olio lentischio* legge il T. Segn.

CAPITOLO XXIV.

Del parto delle galline.

Il parto delle galline è di questo mese fecondità. E cominciansi l'uova a porre sotto la gallina per covare, e nascere poi polli.

CAPITOLO XXV.

Del legname il quale è per fare edifizj; o di case, o d' altri edifizj, che di questo mese si dee tagliare.

Di questo mese si tagliano i legnami, ed ogne materia da fare edificj e case, e fannosi i pali: e ciò si vuole fare quando la luna viene scemando.

CAPITOLO XXVI.

Dell' ore.

Questo mese si conviene con dicembre nello spazio dell'ore; delle quali in questo modo si coglie la misura. Nell' ora prima del die, cioè quando la mattina apparisce l' occhio del sole al monte, farà lunga l' ombra dell' uomo ventinove piedi. Nell' ora seconda, cioè nella mezza terza, piedi dicianove. Nell' ora terza, piedi diciasette. Nell' ora quarta, cioè un poco di po' terza, piei quindici.

Nell'ora quinta, cioè presso a mezzo die, piedi tredici. Nell'ora sesta, cioè nel mezzo die, piedi undici. Nell'ora settima, cioè tra la nona e'l mezzo die, piedi tredici. Nell'ora ottava, cioè quasi sulla nona, piei quindici. Nell'ora nona, cioè sulla mezza nona, piedi diciasette. Nell'ora decima, cioè in alto vespero, piedi dicianove. Nell'ora undecima cioè quando 'l sole è presso al monte, piedi ventinove.

La cagione perchè Palladio determina qui dell'ore, credo, che sia per avere la misura de'piedi, la quale all'ombra d'ogne uomo la potrai cogliere in ogne ora del die. E forse anche per conoscere l'ore; imperocchè potrebbe essere utile a cognoscere quando la luna cominciasse a mutarsi: e ciò è utile al piantare.

Fine del Libro secondo.

LIBRO III.

MESE DI FEBBRAIO

CAPITOLO PRIMO

De' prati che si vogliono guardare e letaminare.

Di questo mese ne' luoghi temperati si cominciano a guardare i prati; i quali se son magri, si voglion prima satollare di letame, spargendo lui suso a luna crescente. E quanto fia più ricente, tanto più varrà a nutricare l' erbe. E vuolsi spargere di sopra alla terra, acciocchè lo sugo suo vada e corra per tutto.

CAPITOLO II.

De' colli che si vogliono lavorare.

Di questo mese ne' luoghi tiepidi, ovvero quando 'l tempo fusse allegro e secco, si vogliono i colli grassi fendere e lavorare.

CAPITOLO III.

Della (1) *semente del tremeste.*

Di questo tempo è da seminare ogni generazione di tremeste, cioè ogne biada che viene in spazio di tre mesi.

CAPITOLO IV.

Della lenticula e cicerchia.

E di questo medesimo mese si semina la lenticula in luogo sottile, delicato, resoluto, grasso e secco; imperocchè elle si corrompono per lussuria d'omore. E seminasi bene da luna prima infine a luna duodecima. La terra si vuole prima mischiare con ardito letame, acciocchè più tosto escano fuori. E vuolsi lassare così stare quattro dì, o cinque, e allora seminare. Il giugero vuole un moggio. E di questo medesimo mese si semina la cicerchia, secondo 'l modo e dottrina detto di sopra nel mese di gennaio.

(1) *Sementa del tre mese* il T. Dav. *sementa de' tre mesi* il Segn.

CAPITOLO V.

Della canape.

La canapa si semina all'uscita di questo mese in terra grassa, letaminata e irrigua d'acque, piana, umida, e adentro cavata. In uno piè quadrato di terra si voglion porre sei, ovvero cinque granella di quelle.

CAPITOLO VI.

De' campi che si vogliono apparecchiare a seminare la meliga, cioè la saggina.

Aguale si vuole apparecchiare il campo, nel quale si vuole seminare la meliga, cioè la saggina. Della cui natura, come si vuole seminare, diremo nel trattato del mese d'aprile, Capitolo primo, e di settembre Capitolo settimo. Vuolsi aguale quel campo per mano mettere, e purgarne fuore le pietre. Si vuol diligentemente segare, e poi verso calende di marzo lavorare il suolo di sotto. Nei prati si voglion fare aie late dieci piedi, e lunghe cinque ed in tal modo che l'acqua vi si metta entro ad imbagnare, e agevolmente si possa da ogni parte aprire e troncare la riperella di queste cotali aie. Allora gittatovi suso il letame antico, e spartovi suso, serbinsi così apparecchiate al mese d'aprile.

CAPITOLO VII.

Dell' ervo, cioè della rubiglia.

Ancora si può seminare di questo mese la rubiglia: imperocchè di marzo seminare non si puote, acciocchè lo suo pasto non noccia agli animali, e li buoi faccia diventare infermi.

CAPITOLO VIII.

Come le viti, e gli altri arbori si medicano coll' urina.

E se ora si bagnino le viti e gli altri arbori coll' urina vecchia, presteranno più, e miglior frutti, e più begli. E se con quella urina meschierai la morchia, sarà prode; e specialmente in quella di che vuogli imbagnare gli ulivi. Ma vuolsi fare ne' dì più freddi, anzi che 'l caldo cominci. Ed agual medesimo in fine a calende di marzo si semina l'orzo Galatico, cioè la scandella ne' luoghi freddi, la quale è grave e bianca.

CAPITOLO IX.

Delle vigne, come si pongano nel posticcio, e d'ogne disciplina delle viti

Di questo mese ogni generazione da cavare terra per porre vigna è da fare. Scrobe, cioè fos-

sicelle, si conviene alle viti, o solchi che fare vuogli per porrele. E troverài, che la generazione delle viti si sostenta in ogne generazion d'aere, e di cielo, se saprai diverse maniere, e generazioni di viti acconciare, secondo che richiede diverso sito d'aere. La vite, la cui schiatta non si spaventa per nebbie, nè per brine, porrai in luogo piano. E quella che nè per secco, ne per vento si spaventa, porrai ne' colli. Nel campo grasso porrai le viti sottili e fruttevoli: nel magro porrai le viti feroci, forti e sode. Nel terreno spesso porrai le viti valorose, e frondose. Nel terreno freddo, e nebbioso poni quelle, che s'affrettano di maturare, anzi che il verno s'approssimi: e quelle che in tra le caligini, e nebbie fioriscono più sicure, e con duri acini. Nel luogo ventoso poni le viti tenaci. Nel caldo poni la schiatta delle viti tenere e umide. Nel luogo secco pon quelle, che non posson sostenere la piova. Ed acciocchè troppo non ci stendiamo in dire, le viti, che per vizio della loro schiatta non sono buone in certi luoghi, voglionsi piantare in luoghi contrarj a quelli. Ma regione, e luogo, e contrada placida, serena e buona riceverà ogne generazione di viti. Le schiatte, e le generazioni delle viti annoverare non si conviene. Ma è manifesto, che veggiamo, che l'uve grandi e belle, e che hanno gli acini callosi ed asciutti, si recano alla mensa. E quelle che sono vinose molto, ed hanno il cuoio tenero, e sapore nobile, e specialmente quelle che tostamente sfioriscono, veggiamo, che si serbano

per vino. I luoghi spesse volte fanno mutare alle viti la loro natura. Solamente le viti aminee rendono bellissimo vino in qualunque parte sieno; e vogliono anzi il sito caldo, che il freddo. Del luogo grasso non posson passare a traspiantarsi nel magro, se tu nolle aiuti col letame. E son due schiatte di quelle generazioni di viti ch' avemmo ora dette: l' una è maggiore, e l' altra è minore; ma la minore tosto più, e meglio sfiorisce. Anche la minore, se l' appicchi all' arbore, vuole terra grassa. Se si lavora, vuole gli ordini mezzani: e non si cura di acqua, nè di vento. La schiatta maggiore spesse volte si vizia nel fiore. Sono ancora l' uve oppiane specialmente buone. Ma assai è avere queste generazioni raccontate. Ma quelli è industrio, e savio che ama quelle viti, che ha provate: e tali le ponga nella sua terra, che possano seguitare la terra, onde egli le levò. E così ciascuna vite fruttificherà nel suo stato. E meglio all'arbore è, la vite far passare dal luogo magro e sottile al grasso. Imperocchè se le trarrai dal luogo grasso, e porrále nel magro e sottile, non potranno essere utili. E voglionsi i magliuoli da porre scegliere, che non sieno di vite troppo infima e picciola, nè di troppo somma, ed alta; ma sieno di vite di mezza mano. E conviene che 'l nuovo del magliuol da porre sia di cinque gemme, e di sei la quali procedano dal vecchio. E scelti così e' magliuoli, non tralignano le viti così leggermente. E tollansi da vite abbondevole e fertile, cioè che abbondi in uve. E non ci

pensiamo, che perchè alcun tralce, o braccio della vite faccia una, o due uve, sia però quel cotal braccio, ovvero tralce fertile, cioè abbondevole, quantunque la vite in altri suoi tralci sia piena. Ma quelli sono fertili magliuoli, i quali si caricano di moltitudine d'uve tanto che si piegano: imperocchè la vite fruttifera in alcuna parte di sè puote avere più fruttifera materia cioè più fruttiferi magliuoli, che in alcuna altra. E segno di ciò sia, se ella manderà fuore il frutto da alcuno luogo e tralce duro, ed in sè sodo, e se ella empirà due tralcerelli da alcuna sua parte; e da quella cotal parte si tollano e' magliuoli. E questi si vogliono segnare di vendemmia, sicchè si ricognoscano poi. I magliuoli da porre si vogliono sceglier novelli, duri in sè, e non abbienti alcuna cosa del vecchio sermente; imperocchè spesse fiate infradiciando quello vecchio, la vite se ne corrompe. I primai sermenti e magliuoli che fa la vite (1) scuseremo; e anche quelli, che, avvegnachè sieno in buon luogo nati, non fur fertili, nè abbondevoli. Il tralce pampanaio nasce nel duro della vite; e perchè egli faccia uve, non è però da avere per fruttifero e non si vuol porre, imperocchè nel suo luogo si riceve quella fecondità dalla madre: ma traspiantato tiene vizio di sterilitade, il qual vizio ricevette dalla condizione del suo nascimento. E quando si pone il sermente non gli si vuole torcere il capo,

(1) Così pure leggono i TT. Dav. e Segn.: il Lat. *repudiemus*.

nè molestare in nessuno modo: e mettendo sotterra la più fruttifera parte, rimanga sopra terra la parte sterile del magliuolo. E nulla ingiuria, nè tortura si vuol fare in quella parte del sermente là onde si spera, che metta le barbe, sicchè non sia conteso con freddo di non metterle. Voglionsi le viti porre ne' dì chiari, ed allegri, e tiepidi, guardando che i magliuoli non inariidiscano per sole, nè per vento. Ma incontanente si pognano che sono levati dalla mamma, o serbinsi sotterrati. Di questo mese, e da quinci innanzi per tutta la primavera si puote porre la vigna ne' luoghi e regioni fredde, e ne' campi grassi e pluviosi, e nelle province umide. E sia la misura del sermente che si pone lungo un cubito, là ov'è grassa la terra. E voglionsi lasciare maggiori spazj tra l' uno e l' altro magliuolo, quando è grassa; e minori, quando è sottile. Sono alcuni, che lasciano tra l'uno magliuolo e l'altro spazio di tre piedi per catuno verso. E secondo questa divisione nella tavola del giugero, cioè nella quarta parte del giugero (che monta quattro staiora Fiorentine, o poco più) si pognano tre mila sermenti. E se due piedi e mezzo lasci di spazio, audrannone in quella cotal tavola cinque mila quattrocento settantasei. E nel porre useremo questo modo. Torrai una linea, cioè regola, e gli spazj, che ti piace di servare, misura con essa stendendola per l' ordine, e per la fossa: e là ove ella viene, segna con palo, o con canna, lasciandolo ivi fitto; là ove verrai poi ponendo

catuno magliuolo. Ed in questo s'empirà la tavola secondo'l numero delle viti senza alcuno errore. E non si voglion porre magliuoli pur d'una schiatta in tutto 'l posticcio; acciocchè nell'anno, nel qual fallano le viti di quella schiatta, non si perda al tutto la speranza d'aver del vino. Ed imperò si vogliono o quattro o cinque schiatte di buona generazione di viti porre nella vigna. E catuna schiatta si vorrebbe porre per sè nella sua tavola, dividendo per anni, ponendo un anno un pezzo di terra dell'una schiatta, e l'altro, un altro pezzo dell'altra, specialmente se la terra è malagevole a porre. E se la vigna è vecchia, agevole e utilmente si può rinnovare di magliuoli di buona schiatta, riordinandoli a tavola a tavola secondo catuna schiatta per sè: e questa generazione di porre è molto bella ed utile. E così nel tempo de' fiori, come in quel della vendemmia potrai sanza dispendio, e danno trattar la vigna, non vegnendo quella che tosto fiorisce, e tosto si matura a lato a quella che tardi: che ti converrebbe o cogliere l'acerba insieme colla matura, e così avresti il vino crudo ed aspro; o fare aspettare quelle quell'altre, e questo sarebbe dannoso. E però catuna schiatta si vuol per sè porre nella sua tavola, e nel grado della maturitade vendemmiare catuna; e farassi con meno opere; e potrai meglio l'un vino custodire senza il (1) lutame della schiatta dell'altro, e con miglior

(1) *Il letame* il T. Dav. *la feccia* il T. Segn. il Lat. ha *luctamine.*

suo natural sapore. E se questa diversitade ti pare malagevole, pon tutte le viti somiglianti quanto al tempo del maturare, avvegnachè non è quanto alla schiatta delle viti. E questo modo, che avemo detto di porre quanto agli spazj, si vuole servare quando si pone la vigna lavorandola, o cavandola tutta, ovvero quando si pone a solchi lasciando sodo tra l' uno solco e l'altro. Ma quando si pone a scrobo, cioè a fossicelle, che hanno sodo d'intorno, porrai quattro sermenti in catuna scroba, cioè in catuno canto, uno. E secondo che dice Columella, vuolsi mischiare vinaccia e letame, e spargere nelle scrobe. E se 'l terreno è sottile, metti almeno in quelle scrobe del terren grasso, recandolo altronde. E vuolsi porre il magliuolo quando la terra è pochetto umida, e anzi pende in arido, che in lotosa, lassando due gemme sopra terra. Porremo i sermenti * piegati, imperocchè così s'apprenderanno più tosto.

* « Nota qui ove dice, che i sermenti poniamo « piegati, e qua dietro nel mese di gennaio, Ca- « pitolo X, par che dica il contrario, cioè che non « si pognano piegati ».

CAPITOLO X.

Delle viti che pianteremo per mandar su per gli arbuscelli, e delle piante degli arbori delle viti.

E se ti diletti d'aver le viti su per gli arbuscelli porrai prima i magliuoli di buona vite in una tavola, cioè in una presa di terra ugualmente cavata

adentro due piedi e mezzo, e in questa cotal tavola poni i magliuoli molto spessi l'uno all'altro: e s'è in valle, ovvero in campo umettoso, basta che sieno i magliuoli di tre gemme lunghi, non contando le gemme picciole, che sono di sotto: e poi a due anni gli traspianterai già barbati. E farai le scrobe cioè le cave presso ad alcuno arbore, sopra la quale vorrai che salga la vite. E, purgate prima quelle viti d'ogni viticcio, e frusco superfluo, e curate le loro radici, se nessuna ve n'avesse vessata, metterai in ogni fossicella due viti, guardando che la radice dell'una non si congiunga coll'altra; anzi metti laggiù in mezzo tra le barbe dell'una e dell'altra pietre grosse di libbre cinque l'una: e poi congiungi queste due viti insieme su all'alto della scroba, rincalzando catuna vite bene colla terra. Macro dice, che la scroba non si vuole il primo anno riempire affatto, ma poi l'altro anno ragguagliarla: e questo fa meglio, e più profondo barbare le viti. Ma forse che questo si convien fare nei luoghi aridi, e asciutti: ma negli umidi s'infracideriano le viti poste, raccolto lo umore in quelle tane, se incontanente non si riempissero colla terra. Gli arbuscelli sopra i quali debbono andar le viti, chi gli ha a porre, tolga di queste generazioni arbore: olmo, o frassino, ovvero di qualunque ha nella contrada abbondanza. Nelle montagnose terre là ove gli olmi non sono così lieti, usiamo il frassino. E dice Columella, che questi arbori si voglion prima porre, o seminare, nutricandoli a poi per

questo officio traspiantare. Ma a me pare, che non è veruna provincia, che spontaneamente non vi si nascano di questi arbuscelli. Ed in questo tempo si voglion porre a lato alle scrobe questi arbuscelli già grandi, e traspiantare; o torre pianton barbati di quella schiatta, e somigliantemente porre. E se il campo, la ove poni questi arbuscelli con queste viti, si dee coltivare a biade, vuolsi lasciare tra l'un arbore, e l'altro spazio di quaranta piei, sicchè si possa seminare. Ma se il campo è magro e sottile, basta spazio di venti piedi. E nella scroba dee essere la vite dilungi dal suo arbuscello mezzo piede. Imperocchè la vite troppo sotto posta all'arbolo, quando l'arbore ingrosserà, sarà oppressa da lui. E vuolsi la vite armare d'intorno per le bestie, e farvi fosse, e incontenente legarla al suo arbore. Anco è un altro modo d'affrettare il traspiantare la vite dell'arbusto. Togliesi un cestello o vasello alto e grande a misura d'un piede, o poco più, e appicasi su l'arbore nel quale è la vite del qual vuogli traspiantare, e togliesi un tralce non tagliandol dalla madre; ma piegandolo si mette la vetta per lo mezzo del fondo del vaso, e riempilo di terra viva, sicchè il sermente vi si rinchiuda dentro: poi, rivolto l'anno, togliesi quel vaso, tagliato 'l tralce già iv' entro barbato, e portasi a piei dell' arbore, sopra 'l quale dee andare la vite, e quivi la sotterra. Ed in questo modo potrai traspiantare quante viti vorrai. E questo ho senza dubbio alcuno provato.

CAPITOLO XI.

Come diverse forme di vigna sono in Provenza.

Sono diverse generazioni di vigna per la Provenza. Ma ottima generazione e forma di vigna è quella, quando le viti stanno catuna sopra sè medesima. E voglionsi prima aitare con pali di canne che la sostentino: poi quando sono rassodate, si stanno ritte per loro, non occupando troppa terra per una; e non vuole andare alta più che sei piedi. L'altra generazione di vigna è quando più anni di prima si ordinano le viti, in terra pognendole; poi quelle viti si girano a modo di cerchio, legando e' tralci alle canne. L'ultima generazione di vigna è quando la vite per terra si giace senza aiutorio. E tutte queste vigne si pongono e a solchi, e a scrobe, cioè a cave.

CAPITOLO XII.

Come e quando si potino le viti.

Di questo mese ne' luoghi alquanto freddi, e temperati è ragionevole il potare delle vigne. Ma là ove sono molte vigne, puotesi parte della vigna, e quella parte ch' è volta al settentrione potare nella primavera; e l'altra parte ch'è volta all' aere più chiaretto si puote potare nell'autunno,

cioè incontanente fatta la vendemmia. E nota che il potare autunnale, se si continui più anni, affligge la vite, prima per cagion del sole che l'arde secondo per cagion del freddo che si seguita. E quando potiamo si vuole attendere, che la vite diventi forte nella gamba, e che non serbiamo alla vite debile due tralci. E vogliónsi tagliare dalla vite i tralci bistorti e debili, e nati in malo luogo della vite: e la focata, cioè il tralce ch'è nato in mezzo tra le due braccia della vite, si dee tagliare. Ma se colla sua grassezza egli debilitasse alcuno di que' bracci, taglisi il braccio, e quegli succeda in suo luogo. E sarà ottima cosa, se 'l potatore guarderà sempre al tralce ch'è alcuna volta ben nato abbasso laggiù della vite, e ad una gemma, o due (1) il vi tondi per cagione di riparar poi la vite: e questo si chiama (2) sareppolare. Ne' luoghi sottili ed arzenti, e nelle valli, e ne' luoghi tempestosi vuolsi esser più bassa. Ne' luoghi grassi lascia ad ogne braccio della vite due sermenti. Ma l'uomo savio dee stimare la virtù della vite; che quella ch'è alta, e fruttifera più che otto tralci non dee avere, sicchè sempre consideriamo, che rimanga di sotto nella vite il guardiano tralce. Intorno alla vite dal piede infin di sopra alle braccia sempre si vuole ogne cosa tagliare, se non vi si

(1) *Ivi il tondi* i TT. Dav. e Segn.

(1) *Sareppolare* anche il T. Dav. *saettolo* il Segn. un altro testo seguito dai compilatori del Vocabolario ha *saeppolare*.

lassa già per cagion di rinovare la vite. E se 'l tronco, o lo stipite della vite fusse cavato o per sole, o per piova, o per nocivi animali, vuolsi purgare tutto 'l fracido, e 'l morto; e quelle cotali piaghe, e caverozzole unger poi, e biutare con morchia e con terra mescolata: la qual cosa è grande prode a curare le dette piaghe. La corteccia, o buccia, la quale è dalla vite levata, e stà pendente, se ne vuole levare: la qual cosa rende poi minor feccia nello vino. Il moscolo, là ovunque il trovi nella vite, se ne vuole radere. E tutte le tagliature, le quali fa il potatore alla vite nella gamba, vogliono essere torte e rotonde. Il coltello con che poti non in giù verso la terra, ma in su sempre si vuol menare tagliando. E così secondo che avemo detto di sopra, tagliati tutti i tralci malnati e vecchi, i novelli, e fruttiferi riserba. Tutte l' ughie secche delle guardie, cioè i saettoli secchi dell' altro anno, e ogni cosa vecchia o scabra ne riciderai in terra. Le vigne o viti che son tese alte in pergola, ovvero in giogo, là ove elle saranno sopra terra levate quattro piedi, debbono avere quattro braccia, cioè quattro buoni tralci madornali procedenti dalle quattro latora della vite. E se la vite è magra, lasceremo in catuno di que' bracci pure un tralce: ma se è grassa, lasceremo a catuno due. Ma vuolsi provvedere che i tralci che si lasciano non sieno tutti in una parte della vite, o del braccio: perocchè poi la vite inaridisce ed arde, siccome se ella fosse tocca da

folgore. Vogliousi lasciare i tralci non laggiù nel duro, nè nella vetta, imperocchè quelli diventano siccome pampani, e poco fruttificano: e questi che sono troppo in sommo lasciati gravano la vite di troppi figliuoli che mettono, e menalla a lunga stendendo. E però si vogliono in mezzano luogo, cioè di lungi dalla vite uno mezzo braccio in tutto'l più, lasciare. E la tagliatura, quando poti, non si vuol fare lungo la gemma, cioè lungo il nodo del tralce, ma più in là, e su tagliando: e questo per la lagrima, che troppo uscirebbe per la gemma.

CAPITOLO XIII.

Come si poti l'arbusto, cioè la vite dell' arbore.

La vite, la quale è a lunga in sull' arbore, in prima potando si vuole ricidere la sua prima materia, cioè quel braccio, e tralce grosso, che procede dallo stipite: e poi ogn'anno lasciamo alcuna cosa soccrescere quindi per li rami, serbando sempre una materia, cioè un tralce madornale, il quale si drizzi in su alla vetta dell' arbore. E coloro che vogliono un bel frutto e grande, mettono e stendono molti tralci, e molte materie per li rami dell' arbore. Ma coloro che vogliono il vino migliore, mandano i tralci pur nella vetta su dell' arbore. Ai forti rami dell' arbore si vogliono appendere più tralci; e alli più debili meno. La ragion del potare è questa, che i vecchi sermenti, dai quali

l'anno di prima pendéro l'uve, si voglion tutti tagliare, e lasciare i nuovi, ricisivi e' viticci, e ogni ramuscolo inutile. E vuolsi ogni anno la vite sciogliere, e rilegare di nuovo, imperocchè se ne rifrigera. E voglionsi in tal modo formare i rami dell'arbore, a'quali s'appiccano i tralci, che non sie l'uno incontanente sotto la linea dell'altro. E nel luogo grasso sia alto l'olmo da terra otto piedi: nel luogo sottile sette non contando l'altezza dei rami: nel luogo secco, roscido, e nebbioso i rami dell'arbore che sostengono i tralci, si vogliono dirizzar verso levante e verso ponente, quando si pota, sicchè i lati che rimangon voti, mostrin tutte le membra delle viti a'razzi del sole. E vuolsi sì fare, che la vite non sia troppo pressa e folta nell'arbore. E venendo meno l'uno arbore, vuolsi sustituire l'altro. In piaggia si vogliono lasciare, e conservare e'rami dell'arbore più bassi; nel piano e nel luogo ulcinoso più alti. I palmiti non si vogliono legare all'albore con vinco duro, imperocchè gli potrebbe ricidere o schiacciare. E sappi che 'l palmite, che penderà di fuori dalla legatura, s'empie di frutto: e quel che fia infra la legatura, deputerai alla materia dell'anno, che de' venire.

CAPITOLO XIV.

Del modo di potare le viti di Provenza.

Le viti, le quali secondo l'usanza di Provenza dissi che stavano sopra loro a modo d'arbuscello, se le vorrai acconciare, lascerai loro dalle quattro parti e latora li bracci, cioè e' tralci madornali, ne' quali lasserai i sermenti secondo la possibilità della vite. Le viti, le quali si stringono alla canna a cerchielli, si potino a modo di quelle che s'appoggiano per ordini a' pali. Ma quelle, che senza sostentamento si giacciono in terra (la qual cosa è da fare solo per la necessitade che è in Provenza) il primo anno si lasci loro due gemme, e da quindi innanzi, ne potremo aver più. Ma questa generazione è da potare più stretta e più brieve.

CAPITOLO XV.

Come si poti la vite novella.

Columella dice, che la vite novella il primo anno si vuole lassare ad uno tralce; e dice che 'l secondo anno non si vuol tutta tondere e ricidere, come si fa in Italia: perocchè o perirà la vite in tutto, o non producerà sermenti fecondi e abbondevoli, i quali siccome pampani son costretti d'uscire dal duro dalla vite: e imperò appresso alla

commessura del vecchio sermente s' ha da lasciare una o due gemme del nuovo. serbando il più forte, secondo 'l merito della vite. E vuolsi ficcare a lato il suo sostentamento pigliando una canna novella, ovvero un palo sottile, sicchè il terzo possa prendere più forza. E la vite novella di quattro anni, là ov' è 'l terreno lieto, potrà meritevolmente nutricare tre materie, cioè tre tralci. Incontanente dopo 'l potare, si rimondi la vigna d' ogni sermente, e d' ogni cosa, che potesse dare impedimento al cavare.

CAPITOLO XVI.

Delle propaggini.

Di questo medesimo mese si propagginano le viti. Ma la vite vecchia e indurata, i cui duri tralci si sono stesi molto a lunga, si racconcia meglio con mergi, secondo che dice Columella, che non sta quando tutto 'l tralce si mette sotterra nella fossa giacendo: la qual cosa è certo, che molto dispiace a' lavoratori. Mergo si chiama quando il tralce a modo d' arco si lascia sopra terra, e l' altra parte di quel tralce si sotterra. Imperocchè, secondo Columella, quando le viti son tutte sotterrate, s' affaticano delle molte barbe di tutto 'l loc corpo. E questi cotai mergi, si voglion poi di po' due anni ricidere in quella parte che è sopra terra, e così si lasciano ne' luoghi a lato alle viti.

Ma i lavoratori affermano, che se si ricidano anzi due anni compiuti, le più volte hanno le barbe inferme e debili, e subitamente periscono insieme tutte. E se più di tre anni le peni a ricidere, perisce la madre, attinto di lei tutto 'l sugo il qual corre nella figlia.

CAPITOLO XVII.

Dello innestare degli arbori, e viti.

Di questo mese ne' luoghi caldi troppo bene si fanno innesti: la qual cosa si fa di tre generazioni. Ma ora si posson fare le due di quelle; la terza si serba di state. Le tre generazioni d'innestare sono queste: o di mettere il ramuscello tra la corteccia e 'l legno: o di mettere nel tronco, e nella corteccia insieme: o di fare lo innesto con impiastro. Quanto al primo modo innesterem così il ramo. Vuolsi colla sega ricidere prima dove vuogli innestare. e in tal modo segare, che non si magagni la corteccia, segandolo ancora in luogo netto, e (1) senza immargini: e poi quella segatura ripullire molto bene col coltello, o con altro ferramento bene tagliente: e poi avere un cotal quasi aguto che sia o di ferro, o d'osso, e specialmente d'osso di leone, e metterlo tra la corteccia e 'l tronco addentro tre dita. Non si vuol far con falce, o con

(1) *Sanza margine* i TT. Segn. e Dav.

altro ferramento, il qual guastasse la buccia. E indi ritratto fuor questo agutello, incontanente sommettere ivi in quel foro il ramuscello, che tu vuogli innestare, tagliandolo a sguincio in giù dall' una parte, salvo il midollo, e la corteccia dall'altra parte. Il qual ramuscello rimanga sei dita o otto di fuori dall'arbore nello quale innesti. Ed in questo modo puoi mettere due, o tre ramuscelli, o più in un medesimo tronco intornogli, secondo che 'l tronco quanto alla sua grandezza richiede, lasciando spazio di quattro dita almeno tra l'uno ramuscello e l'altro. E allora con vinco, o con olmo, o con vime si vuole legare stretto il tronco dintorno. E di sopra si ponga coperchio o di muschio, o di panno, e leghivisi, sicchè quattro dita possa sopra il loto il ramuscello rimaner fuori. Quanto al secondo modo, sono molti che si dilettano, poichè l'arbore è ricisa tutta, come detto è di sopra, di strignere quel tronco co' vimi, e poi fendere sì il tronco, come la corteccia insieme; e in quella fessura incontanente mettere i ramuscelli rasi dalle due latora, non toccando 'l midollo, e rimanendo la buccia dal terzo lato. E così ristringendosi il tronco, si convegnono insieme le materie in tal modo, che la corteccia del ramuscello egualmente s'immargini colla corteccia che va d'intorno del tronco. E catuna di queste generazioni d'innestare è vera. E fassi quando la luna cresce, quando la gemma degli arbori comincia a gonfiare. I ramuscelli si vogliono innestare che sieno novelli,

fertili, e nodosi nati di nuovo; e dalla parte dell'arbore verso oriente si voglion togliere, grossi come dito mignolo, biforcati, o triforcati, e con molte gemme ornati. E se tu disidererai d'innestare in minore arbore, nella quale senza dubbio vegnono gli arbori di miglior crescenza, segato l'arbore lungo terra, metti i ramuscelli quanto al modo secondo; che meglio s'innestà nel legno, che nella corteccia. E nell'arbore novella si raccolga la terra infino rasente lo innesto, perchè il difenda dal vento e dal caldo. A me affermò uno lavoratore da bene che ogne innesto s'appiglia, se quando sono i ramuscelli innestati, incontanente insieme con loro si mette in quella fessura del visco non temperato; il quale ragglutina il sugo, e la materia dell'uno e dell'altro insieme. Del terzo modo, cioè dello 'mpiastrare, diremo nel suo mese, cioè di giugno Capitolo quinto. E Columella adduce il quarto modo d'innestare, forando l'arbore col succhiello, e purgando il foro infino che si tocchi il midollo, ed in quel foro mettere i ramuscelli grossi secondo 'l foro; e poi strignervi, e premervi la terra biutosa, lasciando due gemme, o tre di fuore; e poi ricuprir bene coll'argiglia, e con terra. E in questo modo potrai' innestare le viti nell' olmo. Uno Spagnuolo mi disse un'altra nuova generazione d'innestare, e dicea ch'avea sperimentato di torre un ramo di salce lungo duo cubiti o più, grosso a modo del braccio, e forarlo nel mezzo; e avere la novella pianta del pesco in quel medesimo luogo là ov'ell'è

barbata; e spogliarla d'ogne ramuscello d'intorno, lasciando la vetta solamente, e metterla ingegnosamente colla mano per lo foro di quel salce: e quel medesimo ramo del salce ficcare in terra da ogni capo, a modo d'arco piegandolo; e quel foro rimbiutar molto bene, e stringerlo col legame: e compiuto l'anno, quando sarà il pesco bene immarginato colla midolla del salce, vuolsi tagliare la pianta del pesco di sotto, e traspiantarla altrove, e rilevare e crescere tanto ivi la terra, che ricuopra l'arco del salce tutto infino al pesco. cuoprendo quel capo del pesco: e nascono le pesche senza noccioli. Ma vuolsi adacquare il salce, perocchè 'l richiede la sua natura.

CAPITOLO XVIII.

Degli uliveti.

Di questo mese si fanno gli uliveti ne' luoghi temperati. Lo uliveto si fa o per sè in suo luogo, o d'intorno di fuori alle tavole delle vigne, o d'altre chiuse. E vuoglionsi torre le piante colle barbe, mozzando loro le capita di sopra, e tutti i bracci d'intorno, sicchè rimangano com' un tronco lungo un cubito e un palmo; e fatta la fossa, o cava, mettanvisi dentro a modo di pali; e di sotto nella fossa si gettino prima granella d'orzo. E vuolsene mozzare ogni secco, fracido ed arido che fusse in quelle piante. E allor si vogliono i capi lor velare

con loto, o con visco, e costringerli, e legare con vinchi teneri. È lor grande prode, e giova molto al crescere, se quando si colgono si ponga altri a mente in qual parte eran volte: e simigliantemente le ripianti a quelle medessime parti volte dell'aere come elle si stavano. Sia di lungi l'uno ulivo dall' altro quindici o venti piei, e tutte l'erbe d'intorno si tollan via: e quante volte s' imbagnano dalla piova, si vuol loro spesse volte lavorar d'intorno, e recare tuttavia la terra a' piei dell'ulivo a modo di picciol monticello. E se vorrai fare uliveto in suo luogo per tutto il campo, sceglierai queste generazioni di terre, cioè terra mischiata con ghiaia, ovver terra risoluta con sabbione, ovvero pur sabbion grasso, ovvero terra di natura spessa e umida. La creta da far le vasella, e la terra uliginosa al tutto è da vietare, e la terra nella quale sta sempre l' umido, e 'l sabbion magro, e la ghiaia ignuda: e avvegnachè in queste cotali terre s' appigli l' ulivo, non vi va innanzi. E puotesi piantare l' ulivo là ov' era altro arbuscello con vite ivi suso, ovvero là ove era lo irice. Ma 'l cerro tagliato lassa barbe nocive, le quali affogano gli ulivi. E ne' luoghi caldi fa uliveto nel colle verso settentrione, cioè verso la tramontana; ne' freddi il farai verso il meriggio. E dilettansi in piagge di mezza mano; non troppo abbasso, nè in luogo arido; ma di mezzo, (1) siccom' è la regione di

(1) *Siccome la ragione disamina e giudica* il T. Dav. *secondo la ragione disamina e giudica* il T. Segn. Ma il Lat. legge *sicut est regio Sabina, vel Baetica*.

Sabiana e di Bedica. La generazion dell' ulive è numerosa e di più vocaboli, siccome sono ulive Pausie, Orches, Sergrie, Licinie, Cominie e l'altre, le quali sarebbe lungo numerare. L'olio dell'ulive Pausie è ottimo quando egli è verde; ma tosto si corrompe invecchiando. Le Licinie danno ottimo olio. La Sergria ne dà molto. E basti d'aver detto ora generalmente di queste. Le maggiori ulive per cibo, le minori per olio saranno buone. E se 'l campo là ove semini, o poni gli ulivi vuogli lavorare per far pane, pianta l' uno di lungi dall' altro quaranta piedi; se 'l campo è magro, quarantacinque. E sarà meglio se gli ulivi si pognono ordinati per filare. Quando pianteremo, faremo le scrobe, cioè le cave adentro quattro piedi. Se la terra è ghiaia, mescoleremvi letame. E se 'l luogo è chiuso, poco sieno sopra terra le piante che si pognono; ma se egli è ischiuso e temevesi delle bestie, vogliono i tronchi esser più alti. Nelle provincie secche, e quando non piove si vogliono gli uliveti irrigare d'acque. E se la provincia non avesse uliveti, onde potessi spiccar le piante, possonsi seminare l' ulive, e fare una tavola di terra lavorata: ovvero, come dice Columella, ricider colla sega e' rami di sull' ulivo, quattro piedi ponendo di lungi l' uno dall' altro. E poi a cinque anni si potranno traspiantare in questo mese, e in luoghi freddi. Sono molti che più agevole, e utilmente tollono le radici dell' ulivo, che sono spesse volte per le selve, e per li luoghi deserti, e

taglialle lunghe un cubito, e pognolle o nel semenzaio per poi traspiantarle, oppur nell' uliveto, e mischiano il letame. E così della radice d' uno arbore nasceranno molte piante.

CAPITOLO XIX.

Generale ammaestramento d' ogni arbore pomifero.

E possiamo gli arbori pomiferi, cioè che menano pomi, piantandoli disponere verso la parte settentrionale del (1) pomieto, cioè verso la tramontana. E quello che diremo d' alcuno albore particularmente, vuolsi tenere in genero per tutte l' altre. Conviensi quella medesima terra a' pomi, che alle viti, ma farai le fosse maggiori, acciocchè sie prode naturalmente e all' arbore ed a' pomi. E se farai pomiero, pianterai per ordine; e tra l'uno e l' altro ordine lascerai spazio di trenta piei: ed a catuna schiatta di pomi deputerai il suo ordine, acciocchè i bassi e infermi non sieno oppressi dai maggiori d' altre schiatte. Le piante poni barbate, e le vette rompi loro con mano, sicchè crescendo ispandano i rami. E poner si vuole mente, che siccome prima stavano volte, così si traspiantino; cioè la parte dell'arbore ch'era volta verso 'l levante, si ripianti volta al levante, è così dell'altre

(1) *Pomiero* i TT. Dav. e Segn.

sue parti. Del terreno secco e sottile traspianteremo nel grasso e umido. Se vorrai ponere i tronchi, rimagnanne sopra terra tre piei. E là ove poni due piante in una fossa, guarda che non si tocchino insieme, perocchè perirebbero da' vermi. Ma secondo che dice Columella, più diventano fruttifere l'arbore, che nascon di semi, e di lor noci, che quelle che si pognon di piante, o di rami. Là ove è la regione secca, aiutisi collo inacquare.

« Nota che dice Isidoro, che ogni frutto colla « corteccia dura si chiama noce; e ogni frutto « colla corteccia liquida si chiama pomo, parlando « in genero »

CAPITOLO XX.

Di cavare le vigne, palare e legare.

Aguale nelle maremme, e ne' luoghi caldi sono da cavare le viti, ovvero s'è usanza della contrada, son da arare. Ed in quelli cotai luoghi sono ora da palare e legare, anzichè elle producano le gemme; perocchè 'l batassare e scuoterle quando sono in gemme è grande dispendio e danno. Aguale ricevono l'ulive, e ogne arbore il letame a scemante la luna. Bastasi per arbore una veggia di letame: ma alla picciola arbore una veggia di letame mezza. E vuolsi scavare la terra dalle radici dell'arbore, e meschiata col letame, recarlavi. E

in questo tempo si vogliono gli arbori che son nel semenzaio potare, e levare i ramuscegli superflui, e le radici che si veggon di sopra, e lavorar loro intorno.

CAPITOLO XXI.

Delle rose, viuole, gigli e gruogo.

Di questo mese si pongono i rosai o con solco molto piccolo, o con fosse picciole, ponendo le pianterelle picciole, o seminandole. E 'l fior delle rose non è il fior giallo granelloso ch' è dentro alla rosa; anzi sono le bocce, le quali e' nutricano a modo di peruzze di pruno rosse, le quali dopo vendemmia si truovan mature e piene di seme. Conoscesi la lor maturitade al color fusco, e alla mollezza, che sono mezze. Ed aguale e' rosai antichi si sarchiano, e lavorasi loro a piede: e quegli che sono radi si rinfondon colle propaggini. E chi vuol per tempo le rose, cavi a piè del rosaio adentro due palmi, e infondaci con acqua calda due fiate il die. Ed aguale porremo i gigli, cioè i lor ceppi: ovvero che i gigli già posti governeremo con grande diligenza, levando loro li spicchi piccioletti che nascono loro dintorno, e ripognendoli in altri ordini nuovi di giglieto. Anche le piante delle viuole aguale si pongono, e 'l gruogo: ovver, se già eran posti i capi del gruogo, si denno cavare e sarchiare sottilmente.

CAPITOLO XXII.

Della semente del lino stio.

Di questo mese seminano alcune persone il lino stio in terra lieta. Seminansene nel giugero, cioè nelle sedici staiora Fiorentine a corda, dieci moggia di lino; e nasce poi il lino sottile.

CAPITOLO XXIII.

Dei canneti e sparagi.

In questo tempo si pongono i canneti, faccendo le fosse molto picciole, e pognendovi entro gli uovoli di lungi l'uno dall'altro mezzo piede. E nelle calde e secche contrade dovemo studiare di fare canneto nelle valli umide e irrigue d'acqua: ma nelle fredde contrade si 'l facciamo in luogo temperato. E se son canneti antichi, di questo tempo si sarchino, levandone gli uovoli vecchi, e purgandoli di quegli che non hanno occhi da germogliare. Aguale pianteremo i salci, e ogni generazione d'arbore d'arbusto, cioè da mandarvi su la vite. Porremo e le ginestre; e semineremo l'orbacche della mortine, e dell'alloro, e quelle che fier nate lavoreremo.

CAPITOLO XXIV.

Delle siepi.

Da' dì otto di febbraio si fanno le siepi intorno agli orti, mettendo il seme delle spine in trecce, o funi di paglia, e mettendo nella fossicella, siccom' è detto quando parlavamo dell' afforzar delle colture. Ancor dicono i Greci che togliendo una grossa verga di rovo, e farne particelle, e sotterrandole ne' fossi adentro un palmo, e ogni dì infino che frondiscano coltivare ed innacquare.

CAPITOLO XXV.

Della lattuga, cardi, nasturcio, e coriandro.

Di questo mese si semina la lattuga, acciocchè d'aprile si possa traspiantare. E il nasturcio, cioè l' agretto, e 'l coriandro, e 'l papavero siccome del mese di novembre si seminano: e seminasi l'aglio, e l' ulpico. E la santoreggia agual si semina in campo grasso non letaminato. Ma l' ulpico è meglio presso al mare: e seminasi meschiato colle cipolle. E di questo mese si seminan le cipolle, le quali per certo nella primavera, e nell' autunno si seminano. E se semini il seme suo, cresce il capo, e poco rende in seme; e se poni il capo, diventa in sè marcio, e molto seme produce. Desiderano le cipolle grasso

terreno, e soffice, e irriguo d'acqua, e letaminato. E quivi si fanno l'aiette, cioè porche larghe, purgandole d'ogni erba, e barbucce, seminando a tempo chiaro e sereno, e specialmente quando soffia il vento dal meriggio, e dal levante. Se a luna scemante si seminano, nasceranno picciole e agre; se a luna crescente, saranno grosse, e d'amichevol sapore. Rade si voglion porre, e roncarle, e sarchiarle. E se vogliamo avere le capita più grosse, voglionosene levar tutte le foglie, e così anderà il sugo tutto nel capo di sotto. E quelle delle quali si dee avere il seme, si vogliono aiutare a sostentare, quando cominciano a frondire. E quando 'l color del seme sarà nero, è segno di maturitade. Voglionsi vellere i talli ancora mezzi secchi col seme, e poi al sol seccargli. In questo mese seminerai l'aneto ne' luoghi freddi. Ogni aere gli è buono; ma nel tiepido si diletta: e se non piove, si vuol innacquare. Seminasi rado: e sono alcuni che non ricoprono il suo seme, estimando che non si tocchi da veruno uccello. Agual si semina la senape: e seminansi e' cavoli, i quali tutto l'anno potemo seminare. Amano terra grassa, soffice e sattolla la ghiaia, e l'argilla temono; nel sabbione, e nella rena non si dilettano, se sempre non si soccorrono coll'acqua. Ogni stato d'aere sostiene il cavolo, ma più ama il freddo. Posti verso 'l meriggio, più tosto vegnono; verso il settentrione, più tardi ma questi vincono gli altri in sapore, e grandezza. Dilettasi il cavolo in piagge; e però si

voglion piantare per gli lembi dell' aiette del semenzaio. Rallegransi del letame e del sarchiare. Posti radi adventano meglio. Cuoconsi più tosto se si mantegnon verdi; e se quando 'l cavolo è di tre, o di quattro foglie si sparga sopra loro col crivello . . . e prendano spezie, e somiglianza di brina. Columella dice, che le radici de' cavoli da porre, se s' involgano nell'alga marina, cioè nella belletta e avviluppandovi insieme il letame, si mantengon verdi. Voglionsi porre i cavoli quelli che sono di minor crescenza: imperocchè, avvegnachè forsi più tardi s'apprendano, adventan più forti e valorosi. E di verno si voglion porre nel mezzo die: la state si pongano abbassante 'l vespero. E diventa il cavolo più bello, se spesse volte si sarchi. aprendogli la terra, e rincalzandolo. Il seme del cavolo invecchiato si muta in rape. Da dopo dodici dì di questo mese cominceremo a seminare gli sparagi antichi. E pare a me utile di raunare insieme molte radici di sparagi agresti, e metterle in un luogo lavorato ammuricate insieme, ovvero in luogo di sassi; le quali radici incontanente daranno frutti. E queste ogni anno si voglion sotterare nelle fosse, acciocchè faccian piu frutto, e più valoroso: e questa generazione è di giocondo sapore. Aguale si puote seminare la malva: e la menta si pianta aguale colle radici, ovver col seme in luogo umido, ovvero appresso, o d' intorno ad acqua. Aperta terra desidera, nè grassa, nè letaminata. In questo tempo si semina 'l finocchio in

terra aperta. e poco sassosa. Nel principio della primavera, cioè aguale all' uscita del mese si semina la pastinaca e con seme, e con piante in luogo grasso. e cavato adentro. Rada la poni, e avrà valore. E agual si semina, e cultivasi la cunella in quel modo che l'aglio, e la cipolla. Aguale ne' luoghi freddi si semina il cerfoglio dopo dodici dì del mese. Desidera il campo lieto, umido e letaminato. Seminasi aguale la bietola. avvegnachè tutta state si può seminare. Ama il campo grasso e umido luogo. E da traspiantare quando è di quattro o di cinque foglie; impiastrate prima le barbe con letame ricente, ama di spesso esser sarchiata, e sattollata di letame. Di questo mese si semina il porro; il qual se vorrai (1) settile, cioè da segare, potrai segarlo dopo due mesi, standosi così nell' aiuola sua; avvegnachè Columella affermi che segato basti e duri più. E meglio è se si traspone; e quante volte si sega, tante volte s' aiuti con acqua e con letame. Se'l vorrai fare ben capituto, quello che semini nella primavera, dei poi d' ottobre traspiantare. Vuolsi seminare in luogo lieto, e specialmente in campo; e vuole l'aia piana, adentro cavata e soddutta, la terra letaminata. E se 'l vogli (2) settivo, cioè da segare, seminali fondi e spessi: e se gli vuoli capituti, seminagli

(1) *Sottile* e i TT. Segn. Dav. il T. Lat. ha: *si sectilem velis.*

(2) *Sennino* il T. Dav. *semiano* il Segn. *sectivum* il Lat.

radi. Vuolsi frequentare spesso col marrone sarchiando, e d'erbe nettando. Quando 'l porro sarà grosso come 'l dito, si traspianti, mozzandogli le barbe, e recidendogli le foglie dallo mezzo in su, ungendol prima col letame; ponendoli radi a quattro o cinque dita. E quando cresce in barbe, vuolsi un poco sollevare e alleggiare col serchiello, sicchè in quelli spazj, che son tra l'uno e l'altro, il porro già levato in suso sie costretto d'ingrossare. E se legherai più seme di porri insieme, e così gli porrai, nascerà grande porro di tutti. E se nel capo del porro metterai il seme della rapa senza ferro, e pianteralo, crescerà molto, e specialmente se 'l farai spesso. Di questo mese si semina la inula, nel qual mese si pongono i canneti. Seminasi con occhi, ovvero uovoli, tagliandone le canne e sotterrandole lentamente. E voglion la terra cavata e sollevata, e lunga tre piei l'uno dall'altro. Amano luogo umido, grasso e irriguo d'acque. Rallegransi intorno a fontane e rivi: e non si curano della qualità del suolo della terra: abbiano elle perpetuale umore. Sempre posson frondire presso a terra, se elle si cuoprano, sicchè si possan difender dal freddo.

CAPITOLO XXVI.

Del comino.

Di questo mese si semina il comino in luogo ben lavorato, e sollevato, e letaminato, e poi spesso si vorrà purgare dell'erbe.

CAPITOLO XXVII.

De' pomi, e specialmente del pero.

Pianteremo di febbraio i peri in luogo freddo; e di novembre nel caldo. Ma di novembre si pongono i peri in luogo temperato, sicchè sieno aitati con terreno irriguo d' acque, acciocchè producano molti fiori, e gran frutti. Desiderano il terreno fatto come il voglion le vigne: ma nel terreno lieto diventeranno gli arbori grandi e di molto frutto. I peri viziosi di duro frutto, ed impetricciato mutano il vizio, se si pognano in terreni morbidi e umidi. Se si piantino, o semininsi i peri presso l' uno all' altro, vegnon più tardi. Ma a cui questo piace, acciocchè semi e schiatte nobili non mescolin seco nulla asprezza, o agrestezza, voglionsi piantare due insieme, o tre, secondamente che gli ulivi. E pognansi colle barbe in grandi fosse, sopra terra tre o quattro piedi alte, mozzando loro le vette, e cuprendo con argilla mischiata con muschio. Chi semina il seme delle pere, convien che nasca; e per natura si ritorna alla schiatta del suo primo nascimento. Ma aspettar questo è lunga mena agli uomini, perocchè tardi viene, e discende dalla sua nobiltade. Meglio di questo mese che di novembre si pognono le piante de' peri agresti in fosse adentro sollevate, acciocchè poi quando fiero appresa, s' innestino. Ed è questa differenzia, che

quelle che s'innestano nelle lor piante, cioè di lor medesima schiatta, servan dolcezza e tenerezza, ma non durano: ma quelle che s'innestano in altro, bastan lungo tempo. Trenta piedi di spazio vuole tra l'uno e l'altro. I peri vogliono umore, e spesso cavargli, sicchè quando fiorisce, non perda nulla de' fiori, se il lavoratore li aiuta allora cavando. E ogne anno vorrebbe del letame: e quel del bue genera le pere spesse, e grandi: ed alcuni vi mescolano la cenere, credendo che tragga quindi buono e arguto sapore. E compitare le schiatte delle pere credo che sia soperfluo ed inutile; conciossiecosachè nel porrele, e nel coltivarle si travaglino. Se il pero è infermo, o acquidoso, forali la radice, e mettevi entro una cavicchia di bosso, ovvero di quercia, e questo medesimo poi si vuole anzi fare nel tronco, e i vermini dell'arbore, quelli che già sono nati muoiono, e più non ve ne nascono, se alle barbe sue si fonde del fiel del toro spesse fiate. E se infonderai nella radice del pero tre dì colla feccia del vino vecchio, o del nuovo, non lascerà il pero troppo soprastare nel fiore. E se il pero le fa dure, levagli la terra d'intorno alle radici, mandandone ogne petruzza, e altra nobile terra vi metti: ma questa fia prode se tu non cessi d'imbagnare. Di febbraio, e di marzo s'innesta il pero, secondo che detto fu quando trattavamo dello innestare nella corteccia, e nel tronco. Innestasi in pero salvatico, nel melo, nel mandorlo e nello spino; e Virgilio dice; che in

nell'orno, e nel frassino, e nel cotogno: e alcuni, in melograno. Il ramuscel del nesto dee avere uno anno compiuto nella sua mamma, se s' innesta innanzi al solstizio, cioè innanzi a santa Lucia: ma se s' innesta poi, togliesi quel che ha prodotto fermo germoglio, e prima se ne vogliono mozzar foglie, e ogne parte tenera. Si vogliono in questo modo custodire. Coglierle in die chiaro, scemante la luna da ventidue dì infino a' ventotto, e nell' ora del die dalla seconda infine alla quinta, cioè da mezza terza infine al mezzo dì: ovvero dall'ora settima infino alla decima, cioè da nona infino ad alto vespero. Si voglion coglier con mano; e scelte diligentemente tra quelle che caggiono, intere, appresso dure, e alcuna cosa verdi si richiudano in vaso ricente e impeciato, il quale con coperchio si cuopra, e colla bocca di sotto si sotterri in luogo ove corra acqua perpetuale. E quelle che son dure di carne si voglion prima porre insieme in un monticello, là ove così ammuriccate incominceranno ad illiquidare. E allora le togli, e mettile in un vaso di terra bene cotto, e impeciato, e coperchiato da bocca, e ingessato, e sotterrale in luogo là ove continuamente possa il sole. E molti sono che serbano le pere tra la paglia, e tra le biade. Ed alcuni comunque l' hanno colte, co' loro ramitelli le mettono negli orci, e coperchiano, e con pece turano, e sotterranle nel sabbione. Ed alcuni le serbano ad una ad una nel mele, non toccandosi insieme. Seccansi divise, e gettansene

le granella. E alcuni fanno bollire l'acqua salsa, e schiumano, e poi in quella raffreddata tuffano le pere: e un pochetto state iv' entro le ne traggono e ripongono in orci coperchiandoli, e imbiutandolo da bocca: ovvero un die, e una notte nella fredda acqua salsa lasciano stare, e poi per due dì le macerano nell'acqua pura, e in sapa di passe ovvero di dolce vino le serbano.

CAPITOLO XXVIII.

Del vino, e aceto delle pere.

Fassi vino delle pere pognendole peste in un sacco rado, e (1) incaricarlo. E basta questo vino tutto verno; ma nel cominciamento della state acetisce. L'aceto si fa in questo modo. Tollonsi pere d'aspre generazioni, mature, e mettonsi in conca, o in bacciuo tre dì: ovvero si monticellano, e poi si mettono nel vasello, mischiandovi entro acqua di fonte, o piovana, e coperto il vaso, per dì trenta, si riposa. E poi quanto ne trai d'aceto per volta, tanta acqua vi metti a ristorallo.

(1) *Caricarlo* il T. Dav. *caricarle* Il Segn.

CAPITOLO XXIX.

Del liquore castimoniale che si fa delle pere.

Fassi un liquor di pere, il quale si chiama castimoniale in questo modo. Le pere maturissime intere si confettino nel sale, e mettansi in orciuoli, o in altri vaselli invetriati: e dopo tre mesi levando le pere, lasciano un liquor d'un sapor dilettoso e di color bianchetto. Contra questo bianco si puote mettere alcuna cosa di vino nèro tra esso.

CAPITOLO XXX.

Del melo.

Di questo mese di febbraio, ovver di marzo seminiamo i meli; ma se la contrada è calda, o secca, seminansi d'ottobre e di novembre. E son più generazion di meli, le quali è superfluo numerare. Amano grasso e lieto terreno, e al quale non tanto lo inacquare, quanto la natura del terreno renda umore. E se 'l terreno è magro o argilloso, aiutisi collo innacquare. Ne' luoghi di montagna si debbon piantar volti al meriggio. E vegnono nel terren freddo, se così è che l'aere temperato gli aiuti; e se non seggono in luoghi aspri e sanza omore. La terra aspra e magra fa le mele verminose, e caggion del melo. Seminansi

d' ogne generazione, siccome i peri. E non desiderano d' esser arati, nè sarchiati: e però meglio si convegnono a loro i prati. Solamente il letame della pecora voglion volontieri; avvegnachè nol richeggian di necessitade. Ed è lor buona la cenere colla terra. Amano temperati innacquamenti. Voglionsi potare, levandone i secchi, aridi e mal nati. Tosto invecchia questo arbore, e in sua vecchiezza traligna. E se 'l melo non tiene le mele, fendasi la radice, e mettavisi entro una pietra, e riterralle. E se col fiele della lucertola verde si tocchino le mele di sopra in sul capo, non s'infracidano. I vermini dell' arbore si spengono collo sterco del porco mischiato coll' orina dell' uomo, ovver col fiele del bue: e se molti ne sono intorno all' arbore, radansene in terra, e poi s' adduca lo sterco del bue. E se le troppe mele gravano i rami, scelgansene le meno utili, e colgansi di tra le buone, sicchè la virtù del ramo si ristringa a quelle che rimagnono, e che si perdevano per la troppo loro abbundanzia. Il melo s' innesta in ogni generazione in che s' innesta il pero, del mese di febbraio e di marzo, e degli altri secondamente che 'l pero. Innestasi in melo, in pero, in pruno, in spino, sorbo, pesco, platano, arbore, gattice e salce. Le mele che si vogliono serbare, diligentemente si voglion cogliere, e portare in luoghi oscuri, là ove non sia vento, in su i cannicci; mettendo prima della paglia di sotto, e poi in sulla paglia ammonticellando le mele secretamente, e non

percotendole: i quali monticelli poi spesse volte si partiscano e dividano. Ed alcuni furo, che dissero diversi modi di serbare: cioè in vasi di terra impeciati e inunti, o imbiutati chiuderle: ovvero inviluppare coll'argilla: ovvero i picciuoli solamente imbiutare colla creta: ovvero su le tavole facendo lor letto con paglia porrele, e ordinarle, e di sopra con paglia o strame coprirle. Le mele ritonde, le quali si chiamano orbiculate, cioè accerchiellate, tutto l'anno senza altra sollicitudine si mantegnono. E altri sono, che mettono i vasi pieni di mele, e ben chiusi e impeciati a serbar ne' pozzi o citerne. E altri furo, che colsero le mele dell'arbore non molestandole, e lor picciuoli intinser nella pece bogliente, e sul tavolito ordinatamente le puosero, mettendo loro sotto foglie di noci. E altri sono che spargono infra le mele, le (1) scrobe dell'arbore, ovvero dell'abete. E voglionsi le mele riporre assettando i picciuoli di sotto. E mentre che elle non sono buone ad usare, non si vogliono malmenare. Vino ed aceto si fa delle mele, secondamente ch'io comandai dinanzi trattando di quel delle pere.

(1) *Scorze* legge il T. Segn. *scrobem populi* il Lat.

CAPITOLO XXXI.

Del cotogno.

I melicotogni dissero alcuni esser da porre, o seminare in diversi tempi; avvegnachè a me pare, e per uso ho trovato in Italia intorno a Roma del mese di febbraio, ovvero intrante marzo le piante de' cotogni barbate traspiantare, e venire sì avventurate, che l'altro anno avrebbero avuto molto frutto, se fussero essute di maggiore stato e grandezza. Ne' luoghi secchi, e caldi si pongano all' uscita d' ottobre. o all' entrar di novembre. Amano i cotogni luogo freddo e omoroso, e se si pognano in luogo temperato abbisognano d' innacquare. E sostegnono, e passansi del sito temperato e mezzolano, tra 'l freddo e il caldo. Avventano nel piano e nelle piagge, ma più desiderano le terre al pendio e le piagge. E altri sono che le piantano su alto nel poggio; ma fanno più tardi frutto. Vogliounsi porre sì larghe le piante che 'l gocciolo dell' una non caggia sull' altra. E quando son picciole, ovvero quando si pognono, aiutinsi col letame: e quando son grandi, aiutinsi una volta l' anno colla cenere, o con polvere di creta posta alle barbe: e l'omore spesso farà maggiori, e più tosto maturare i pomi. E quando non piovesse spesso, si vogliono innacquare. E ne' luoghi caldi si vogliono intorno lavorare del mese d' ottobre e

di novembre; ne' freddi di febbraio e marzo. E se non si lavora spesso intorno, diventano tosto sterili, o tralignano. Provato ho che si vogliono potare e liberare da ogni cosa superflua. Se l'arbore è inferma, gittisi alle radici morchia e acqua egualmente, ovvero calcina viva temperata con creta, o resina mischiata con pece liquida e distrutta; ungasene il tronco dell'arbore: ovvero scalzar l'arbore da' piedi, e mettervi sotterrando e affermando melecotogne in numero caffo, tante in quantitade e più e meno, secondo ch'è grande l'arbore. E facendo questo ogn'anno conserva i melicotogni da ogni vizio; ma fagli più tosto invecchiare. Del mese di febbraio s'innestano i cotogni meglio nel tronco, che nella corteccia. Ed eglino ricevono in sè gli innesti quasi d'ogne generazione e di melograno, e di sorbo, e d'ogni melo. E producono quegli meglio che altri (1) arboroli. E quando innesti i cotogni, si convien togliere i nuovi ramuscegli, i quali hanno il sugo nella corteccia. E se 'l ramoscello è grande, innestasi meglio presso alla radice, là ovè la corteccia, e 'l legno per beneficio della terra, che vi s'appressa, prende umore. Le melecotogne si voglion coglier mature; le quali in questo modo si serbano. Ovvero intra due tegoli si rinchiudano, e imbiutinsi bene i tegoli d'ogni parte. E altri sono che le maggior mele serbano inviluppate nelle

---

(1) *Alberi* il T. Segn. *arbore* il Dav.

foglie del fico. E altri solamente le ripongono in luoghi secchi, là ove non abbian vento. E altri con coltello di canna, o d'avorio le fendono in quattro parti, traendone fuore quel d'entro; e in vasi di terra le 'ntuffano in mele serbandole. E altri pur così intere le serbano nel mele; ma vogliono essere ben mature. E altri le sotterrano nel miglio: ovvero spartite, che non si tocchino, le serban tra la paglia. Altri le mettono in vasi pieni d'ottimo vino. Altri in tini o botti, o altri vasi pieni di mosto le mettono, e si chiudono, che 'l vino rende odore di loro. Altri in nuova tafferia, o testo, tra 'l gesso secco, ispartite l'una dall'altra le serbano.

CAPITOLO XXXII.

Della siliqua, cioè il pome, le cui granella si chiamano carrube.

Le silique cioè carrube, si seminano in seme, e in piante del mese di febbraio e di novembre. Amano i luoghi di maremme caldi e secchi, e alla campestra. Ma secondo ch'io sono esperto, nei luoghi caldi advegnon più fruttifere. E se inacquando s'aiutino, possonsi porre a tavole, e desiderano la fossa più larga. Innestar crediamo che del mese di febbraio si possano in pino, ovvero in mandorlo. Le silique si serban lungo tempo, se si spandono sulle grati, o graticci.

CAPITOLO XXXIII.

Del moro.

Il moro è amico della vite. Nascono i mori di seme, ma tralignano nel pome, e nell' arbore. Ponsi il moro a piantoncelli, e pognonsi le vette de' rami, ma meglio è piantoncelli lunghi sei piei, dolati dalle due latora, e imbiutati con letame. E quando prima gli si fa il foro col palo, vi si mette cenere mischiata con terra, e non si cuopre più di quattro dita. Pongonsi da mezzo febbraio infin a tutto marzo; ma ne' luoghi più caldi d'ottobre all' uscita, e all' entrar di novembre. Ma specialmente nella primavera si pognono otto dì escente marzo. Amano i luoghi caldi, sabbiosi, e spesse volte la maremma. Nel tufo, e nell' argilla a fatica si pigliano. L' omore spesso non si crede che sia lor buono. Dilettansi d' esser lavorati dintorno cavando, e letamiнando: e dopo tre anni si voglion potare da' fracidi, e da' secchi rami. E se vuogli traspiantare la pianta già grande, fallo di novembre e d' ottobre: la pianta tenera, di febbraio o di marzo. Ma vuole, se fosse grande e alta, i grandi intervalli tra l' una e l' altra, sicchè l' ombra dell' una non impedimentischi l' altra. Disser alquanti, che chi forasse il moro di qua e di là nel tronco, mettendo iv' entro caviglie di terebinto e lentisco, diventerebbe l' arbore più fruttifera e grande. Intorno a

calen di settembre si vuol cavare intorno al moro, e scalzare, mettendo alle sue radici feccia molto ricente di vino vecchio. Innestasi in fico, e in pesco, e in sè medesima solamente sotto la corteccia. Ed apprendesi nell'olmo; ma parturisce grande sventura nel crescere.

CAPITOLO XXXIV.

Dell' avellane.

L' avellane si pongono le lor noci, sotterrandole due dita. E meglio avventano, se si pognono le vermene sue barbate. Del mese di febbraio si piantano e seminano. Aman luogo magro, freddo e umido e sabbioso. L' avellana è matura sette dì infra giugno.

CAPITOLO XXXV.

Dell' avellane mischiate.

Aguale si seminano l' avellane mischiate, nelle loro noci, poste in alcuno vaso tanto che le piante si fermino. Voglion l'aere temperato, la terra lavorata, e temperato umore. Innestansi di marzo in sorbo e in pruno.

CAPITOLO XXXVI.

Delle tubere, cioè . . . e del susino, nespolo, fico, mandorlo, noce, ghiande e pini.

Ed anche aguale s'innestano le tubere: si seminano e' noccioli duri delle susine; ovvero le sue piante si pognono e traspognono; e innestar si possono: e innestasi il nespolo nel pruno. E 'l fico aguale si puote porre, e 'l sorbo ne' luoghi temperati. E di questo medesimo mese si puote porre e seminare le mandorle. E ne' luoghi temperati aguali s'innestano, intrante 'l mese; ne' freddi all'uscita; ma tuttavia colti i ramuscelli dello innesto prima che eglino germogliuo. E possonsi le piante della pistaccia porre, e innestare, e spargere il seme delle castagne per nascere. E le noci e le ghiande aguale si possono e seminare, e porre, e innestare. E ne' luoghi freddi e omorosi si possono seminare i pini.

CAPITOLO XXXVII.

De' porci e verri; e come si conducano.

I verri agual si debbono congiungere alle femine per generare, e vuolsi scegliere quelli, che hanno il corpo dilicato e ampio; e più tosto i tondi che i lunghi: col ventre, e gambe grandi,

piccioł grugno, con gran capo, spesso lussuriosi, e d'un anno. I quali basteranno a generare infino a quattro anni. Le serofe, cioè le femine si vuogliono scegliere ch'abbiano i fianchi lati e lunghi, sicchè 'l ventre si possa bene sostenere grande peso di figliuoli. In tutte l'altre condizioni sieno simili ai verri. Ma nelle contrade fredde sieno di pelo nero e spessi: nelle temperate, di chentunque pelo s'avvegnano. La femina basterà sette anni a potere concipere e portare. E dee cominciare a concipere quando è d'uno anno. Portan quattro mesi e entrante il quinto parturiscono. E cominciano, secondo che io dissi, del mese di febbraio, sicchè e' figliuoli si pascon poi di erbe sode, e delle stoppie E. là ove è la facultà d'uccidere i porci, venduti quelli che sono nati, racconciansi le madri più tosto ad anche generare. La generazione de' porci in ogni parte si puote avere: ma meglio si nutricano nei paludi, che ne' campi secchi, e specialmente là ov'è selva d'arbori fruttiferi. Nutricansi ne' luoghi gramignosi, e di barbe di canne, e di giunchi. E quando vegnono lor meno gli alimenti di verno, si voglion lor dare prebende e pasto, ghiande, castagne, o altre biade vili. Nella primavera specialmente, quando lattano, si voglion guardare da erbe verdi e novelle, perocchè noccion loro, e non vogliono stare rinchiusi a greggia come l'altre bestie; ma sotto i portici si faccia a catuna madre per sè porcile e stalla, sicchè la greggiuola de' suoi figliuoli catuna leggermente possa dal freddo di-

fendere. I quali porcili sieno aperti di sopra, sicchè 'l pastor possa liberamente annoverar li porcelli spesso, e difenderli dall'oppressura della madre, sottraendoleli di sotto. E studisi di rinchiudere con catuna madre i suoi propri figliuoli. Più che otto non ne dee la porca nutricare, secondo che dice Columella. Ma a me esperto pare, che non ne debbia nutricare più che sei abbiendo bene il suo pasto: perocchè, avvegnachè ne possa più, spesse volte per lo maggior numero verrebbe meno la porca. Ad agio è molto. ed utile a' porci, se fatta vendemmia, e anche anzi che la vigna germogli, vi si mettano entro alla gramigna ch'è provenuta: e specialmente vanno dietro al cavatore.

CAPITOLO XXXVIII.

Del vino della mortina in altro modo.

Nell'entrar di questo mese in altro modo ancor si fa il vino della mortina. Mettonsi dieci staia di vino vecchio nel barile, e cinque libbre d'orbacche di mortina vi si vuol mischiare, per spazio di venti dì (1) scrullando ogni dì il vaso: poi si vuol colare il vino con sporta di palme: e in quelle dieci staia si mischi cinque libbre di mele ottimo.

(1) *Scrollando* ha il T. Dav.

CAPITOLO XXXIX.

Della vite che si chiama triaca.

La vite otriaca così faremo (l'uve della quale, vino, aceto di lei, o cenere de' suoi sermenti è utile al morso d'ogne bestia) e fassi così. Il magliuol della vite che si dee porre si vuol fendere in due parti da piede tre dita, e trarrene la midolla, e in luogo di quella metter la otriaca, e rilegare diligentemente 'l magliuolo e porrelo. Il sermente di questa cotal vite se si traspianti, cioè si pogna il suo magliuolo, non ritien la virtude della madre. E conviene che la triaca spessi anni, quando invecchiasse il sugo della vite, vi si metta, secondo che detto è.

CAPITOLO XL.

Dell' uva senza granello.

È bella specie d'uva la quale non ha granella: e fassi in questo modo, secondo i Greci dottori. Vuolsi torre 'l magliuol da porre, e tanto fenderne per mezzo, quanto ne dee stare sotterra, e trarrene fuori tutto 'l midollo, e rilegare stretto con legame di bambagia, e piantare in terra umida. E alcuni quel cotal magliuolo diligentemente così acconcio attuffano nel bulbo della squilla; del cui

beneficio affermano che ogne cosa che si pone si apprende più leggiermente. Altri sono che, quando si potano le viti, il più fruttifero tralce della vite su ad alto quanto possono il fendono in giù stando nella vite medesima, e cavanne fuori il midollo, e leganolo ad una canna fitta, sicchè non si possa volgere. E allor vi mettono entro in quel tralce cavato una cosa che chiamano i Greci ὀπὸν κυρηναϊκὸν, resoluta questa cosa prima coll'acqua a modo di sevo: e sempre in capo degli otto dì si rinnovella questo fatto, e 'nfino a che la vite si comincia a germogliare. E questo medesimo ch'è detto della vite, si puote fare delle melegrane, e anche delle ciriege, secondo che dicono i Greci.

CAPITOLO XLI.

Come si medichi la vite troppo lagrimosa.

Le viti che per lo troppo lagrimare perdono il frutto, dicono i Greci, che nello stipite si vuol fare un seno, cavando in lei, e laceraudola. E se questo non giova, vuolsi ricidere la sua grossa radice, e colla morchia cotta a mezzo e raffreddata si vuole la tagliatura inungere, e sotto gitterai aceto forte.

CAPITOLO XLII.

Del vino della mortine, altra confezione.

I Greci in questo modo confettano il vino della mortine. Mettono otto oncie d'orbacche di mortine ben mature e secche, e poi schiacciate in uno panno di lino, e sospendonle nel vino, e cuoprono il vaso, e imbiutano la copertura, e dopo molti dì le ne traggono e usano il vino. E alcuni l'orbacche della mortine colte senza piova e ben mature, e de' luoghi secchi premono; e mischiano quel sugo otto concole in un' anfora di vino; il qual vino è medicinevole, ed è da usare agli stitichi, ed è buono allo stomaco debile, e dubitante, e rigittante, e ristrigne 'l flusso del ventre, e medicinalemente adopera alla passione del dissinterio.

CAPITOLO XLIII.

Come il vino confettato nasca per sè nella vite.

Vino confettato d'assenzio, viole e rose, o di mortine, o d'altro condimento spontanamente nascerà, se i magliuoli si mettono in uno vaso mezzo pieno di qual tu vuogli delle dette confezioni; e tanto ve li lasci stare, che comincino a germogliare. E insiememente di quello liquore risolvi la terra a modo di sevo, e involvigli, e pogli a modo degli altri magliuoli là ove tu vuogli.

CAPITOLO XLIV.

Della vite che produce uve nere e bianche.

Acciocchè la vite produca uve nere e bianche, in questo modo comandàro i Greci che si facesse. Se le viti sono vicine quando si potano, dividi il tralce della nera, e della bianca sì per mezzo delle gemme fendendo quanto puoi per lungo tutto 'l tralce, sicchè poi tra del bianco, e del nero rifaccian tralce in modo che le gemme si congiungano in una, e legalo con filo di bambagia molle, e strettamente; e poi con umida terra l'ugni. E intramezzando di tre in tre dì lo innacquerai in fine a tanto che germogli. E così poi il potrai fare, di questi magliuoli al suo tempo pognendo.

CAPITOLO XLV.

Dell' ore.

Questo mese s' accorda con novembre del fatto dell' ore. Ora quinta farà l' uomo ombra al sole otto piedi. Ora ottava piedi dieci. Ora prima piedi ventisette. Ora terza piedi tredici. Ora seconda piedi dieciassette. Ora quarta piedi dieci. Ora settima piei otto. Ora decima piedi diciassette. Ora undecima piedi ventisette.

Fine del Libro terzo.

LIBRO IV.

MESE DI MARZO

CAPITOLO I.

Del potare delle viti, e innestarle, e porle.

Di questo mese ne' luoghi freddi si potano le viti; delle quali abbondevolmente avemmo detto nel mese di febbraio. E possonsi potare infino al tempo che le gemme cominciano ad essere sospette. Agual si vogliono innestar le viti, quando elle lagrimano di spesso omore. E convienti osservare che'l tronco della vite, sulla quale s'innesta, sie sodo e abbondevole d'omore, e non sia lacerato da veruna ingiuria nè vecchio. E allora i tralci, che vi innesti, sien sodi, ritondi e pieni di molte gemme e d'occhi. E allo innestare bastano tre occhi lasciati al tralce, radendo il tralce due dita, sicchè la buccia rimagna dall' una parte. E alcuni il radono sì leggiermente che non pervegnono al midollo, e sì l' agguzzano, e immettono nel tronco, che la parte scorticata si congiugne alla corteccia della nuova

madre. E conviene che l'occhio di sotto si congiunga col tronco della nuova madre; il quale occhio stia volto in entro. E vuolsi legare il tronco con vinco di salce, e bene stretto; e con loto e paglia legare, e coprire di sopra, che nè vento, nè sole l'offenda. E quando comincia il tempo ad essere caldo, vuolsi leggieremente con una penna a ora di vespero innacquare lo 'nnesto, ugnendolo con questa penna molle nell'acqua. E quando avrà germogliato, e alcuno accrescimento avuto, vuolsi aiutar con una canna, alla qual si leghi, che 'l sostenti, sicchè 'l vento nol dimeni. E quando sarà un poco più rassodato e cresciuto, vuolsi tagliare il legame, sicchè il suo accrescimento non si stringa in nodo di duro legame. Alcuni fanno lo innesto un mezzo piè sotterra, sicchè la terra ricuopre, e barbavi entro il nuovo innesto; e riceve alimento sì dalla terra, come dalla nuova madre vite. E altri dicono, che lo innesto si vuol fare lungo terra; perocchè fatti alti più malagevolmente s'appigliano. E 'nfino addì dieci o quindici di marzo le viti si pognono ne' luoghi freddi, o a pastino, o a solchi, o a fosse, secondo che detto è di sopra.

CAPITOLO II.

De' prati che si vogliono purgare ne' luoghi freddi.

Ne' luoghi freddi si vogliono aguale purgare i prati e conservare. E ne' luoghi freddi, i colli

grassi, e campi uliginosi si voglion fendere, e arare. E pognamo ancora che fussero arati di gennaio, si vogliono aguale riarare.

CAPITOLO III.

Del panico e miglio.

Nelle contrade calde e secche semineremo aguale il panico, e 'l miglio. Lieve terra, e risoluta desidera. E non solamente in sabbione, ma in arena viene; guardando di seminarlo a cielo umido, e terreno molle: perocchè 'l campo secco, e argilloso è a lui molesto. Vuolsi spesso purgare dell' erbe. Il giugero si semina di cinque staia.

CAPITOLO IV.

Del cece.

Il cece si semina aguale in terra lieta, e cielo umido; e vuolsi un die dinanzi macerare, sicchè nasca più tosto. Il giugero si semina di tre moggia. Nascono i ceci grandi, secondo che dicono e' Greci, se s'infonda prima due dì con acqua calda. Amano i luoghi di maremma. E più adviene per tempo, se si semina nell' autunno.

CAPITOLO V.

Della canape.

La canape si semina di questo mese infin all' equinozio della primavera, cioè infino a mezzo marzo in quel modo ch'è sposto nel mese di febbraio.

CAPITOLO VI.

Della cecera.

La cecera si semina aguale, (1) la quale si travagli dalla cicerchia in altro che nel colore, che è più sozzo, e nero più che la cicerchia. Vuol terreno lieto. Il giugero si semina di quattro o di tre o di due moggia.

CAPITOLO VII.

Della vite novella da cavare.

In questo mese la vigna novella si cominci a cavare e lavorare; la qual cosa da questo mese innanzi ogne calende si vuol rimetter per mano a

(1) *La quale si travaglia dalla cicerchia* il T. Dav. *quae distat a cicercula solo colore* il Lat.

lavorare infino a calende d'ottobre. E fassi non solamente per spegner l'erbe, ma perchè la terra rassodata non constringa le tenere barbe del novel posticcio. E le radici della gramigna, le quali molto nocciono alla vigna, si vogliono stirpare. Agual ne' luoghi frigidi si voglion le vigne comunemente cavare palare e legare. Ma la vigna novella si leghi con teneri legami: imperocchè i vinchi duri riciderieno i teneri tralci. Il palo alle maggior viti si pogna sodo e grosso; e alle minori sottile. E per la molestia dell' acqua, e freddo si ficchi il palo dalla parte dell' aquilone dilunga tre dita, o quattro dalla vite, sicchè si possa intorno alla vite d'ogni parte lavorare.

CAPITOLO VIII.

Come le vigne vecchie si racconciano.

Le vigne vecchie sono alcuni che le troncano alto da terra. Credonsi racconciarle, e ripararle, ma ciò fare è vizioso: perocchè in quella tagliatura spesse volte infracida per lo sole, e per le rugiade. Dunque si riparino in questo modo. In prima s'apra la terra, e scalzinsi le viti intorno alle radici tanto adentro, che si riveggia il nodo, e poi si ricida tra terra e terra di sopra a quel nodo, sicchè ricoperta non tema nè caldo, nè freddo. E questo è da fare, se la vite è di nobile schiatta: e se non è, fie meglio innestare in lei altri

magliuoli. Ogne cosa che detto è si faccia ne' luoghi caldi all'entrata del mese: ne' freddi, da mezzo il mese.

CAPITOLO IX.

Come si medicano le vigne inferme.

Le viti inferme e magagnate si medicano in questo modo, e ancora quelle nelle quali il frutto si secca. Voglionsi cavar dintorno, e scalzare, e gittarvi l'urina vecchia. Anche la cenere del sermente, ovvero della quercia mischiata coll'aceto le si metta sotto. Ovvero che tu le tagli lungo terra, e ricidi, e ricuopri col letame: e quelle che germogliano, più forti, e sode le lascia. E quando adviene che s'incappi nella vite con ferro, e faccialesi male, se la calteritura è sopra terra, o in terra, impiastrala con sterco di pecora, o di capra con terra mischiata, e fasciale la fedita, e la via dintorno. Ma se la fedita è nella radice, ricuoprila impiastrandovi letame liquido ammischiato con terra.

CAPITOLO X.

Degli ulivi infermi.

Ed agli ulivi infermi agual si pogna la morchia con terra (1) ammolsata intorno alle radici; e

(1) Così sta pure ne' TT. Dav. e Segn.

secondo che dice Columella, a' grandi arbori, cogna sei a' mezzani quattro e a' minori si faccia secondo buona estimazione. Altri sono che pognono loro a piè paglia di fave. Altri fondono al tronco dell' olivo urina vecchia d' uomo tanta quanta basti, e fanno incontanente mortaio all' arbore specialmente ne' luoghi secchi. E ricuperto il tronco conviensi forare l' ulivo sterile col succhio. e torre due rami da uno ulivo fruttifero, levandoli dalla parte del meriggio, grossi secondo 'l foro fatto nell' arbore, e ambedue strettamente insieme in quel foro si mettano. Ovvero che toglia un palo di quercia, o di pino, e mettasi nel foro sopraddetto, e quello che riman di fuori si ricida del palo, e imbiutivisi con loto. E se l' ulivo si va lussuriando senza frutto, un palo d' oleastro. cioè d' ulivo salvatico ficca nella sua radice. E ancor di questo mese, là ov' è usanza, si semina del grano. E nei luoghi freddi i semenzai, che detti sono del mese di febbraio dell' orbacche, e degli altri semi, si facciano di questo mese. I rosai nell' entrar del mese si lavorino.

CAPITOLO XI.

Degli orti, e cardi da seminare.

Aguale ottimamente si cominciano a lavorar gli orti. Del mese di marzo si semina il cardo. Desidera la terra letaminata e soffice; e meglio avvegnono

nel terren grasso. E se si seminano, o pognon nel sodo, sì gli fa prode quanto alle talpe, perocchè la terra non si fora così agevolmente da nimici animali. Son da seminare i cardi crescente la luna; nell'aiuola della terra già apparecchiata, mezzo piè di spazio tra l'uno seme e l'altro: guardando che i semi non si semini sottovolti, o traversi, imperocchè creerebbero e' cardi debili e non ripiegati. Non si vogliono adentro ficcare, ma pigliando il seme colle tre dita, ficca 'n giù tanto che la terra tocchi i primi nodi delle dita, e allora si ricuoprano levemente. E spesse volte poi si mondino dell'erbe infino a tanto che elli si rassodino nelle piante; e inacquinsi, se la state adviene. E se tu constringerai le cime di sopra de'semi, non adverranno poi spine. Ancora se imbagnerai per tre dì il seme in olio laurino, ovvero in nardo. o in oppobalsamo, o in sugo di rose, ovvero in masticcino sugo, e poi seccati li seminerai, diverranno di quel sapore, del quale li imbagnasti. E ogni anno si vogliono levare le piante dallo stipite, acciocchè le madri non s'affatichino; e i figliuoli per altri spazj più da lunga si dirizzino. E voglionsi divellere con alcuna parte della radice. E quegli che serberai per seme, si voglion rimondar da tutti i figliuoli, e coprirali di sopra con testo, o con corteccia; imperocchè i semi sogliono morire per sole, e per (1) acquivento. Contra le talpe giova avere i... spessi

(1) *Acquevento* i TT. Segn. e Dav.

nel mezzo de' cardeti. E alcuni hanno contra loro le donnole dimestiche. Altri sono, che riempiono i forami loro di rubrica e cocomeri agresti. E altri a lato a' covili delle talpe fanno molte caverne, acciocchè le talpe si spaventino, e, risplendente il sole, si fuggano. E altri sono che ne' loro androni fanno lacciuoli di setole pendenti.

CAPITOLO XII.

Dell' ulpico, cioè aglio, cipolla, senape, cunella, cavolo amaraccia, origano, capperi, porri, colocasia, santoreggia, rafano e intiba.

Di questo mese si semina bene l' aglio, la cipolla, l' ulpico, cioè . . . l' aneto ne' luoghi freddi; lo senape, i cavoli si piantano. La malva si semina aguale, l' amaraccia, e l' (1) origano. Agual si traspiantano i porri, i capperi, e la colocasia cioè . . . la santoreggia, il nasturcio, cioè l'agretto agual si seminano. Seminasi aguale la intiba, cioè . . . e 'l rafano, il quale poi usano la state.

CAPITOLO XIII.

De' melloni, e cocomeri.

Seminansi aguale i melloni in spazio di due piedi tra l' uno e l' altro, ne' luoghi divelti e

(1) *Oricamo* i TT. Dav. e Segn.

lavorati, e specialmente ne' luoghi arenosi. E diverranno i melloni soavi e delicati, se 'l seme si maceri nel latte, e nella molsa per tre dì imprima che si pogna. E se per molti dì innanzi che si pogna si metta il seme tra le foglie delle rose secche, diventeranno i melloni odoriferi. Seminansi aguale i cocomeri, fatti i solchi radi, in altezza di sei piedi, e in larghezza di tre. E tra l'uno solco, e l'altro si lassi soda la terra in spazio d'otto piedi nel quale spazio i cocomeri si possono stendere. L'erbe gli aiutano, e però non si voglion sarchiare nè mondare. E se 'l seme si maceri prima nel latte della pecora, e nella molsa, nasceranno e' cocomeri candidi, lunghi e teneri. E se si pogna lor sotto in vasi aperti acqua, adentro giù due palmi l' acqua di lungi da loro, incontanente s' affrettano e discendono all' acqua. E nasceranno senza granella, se prima il seme loro s' unga con olio sabino, e stroppicinsi con un' erba pesta, la qual si chiama *calex*. Sono alcuni che pigliano il fiore del cocomero col capo del suo viticcio, e metollo in una canna, forando prima tutti i nodi della detta canna, e quivi a lato nasce il cocomero lunghissimo. E teme il cocomero sì l' olio, che chi gliel ponesse a lato, si piega quivi, e torce come amo. E qualunque volta tuona, il cocomero si spaventa, e volgesi. E se si pogna il suo fiore essendo nel suo tralce in uno vaso di terra, chentunque forma avesse 'l vaso, ovver d' uomo, ovver d' altro animale, cotal forma avrà in sè quel cotal cocomero,

e cotal figura. E tutte queste cose afferma Virgilio e Marziale. Columella dice, che se noi abbiamo in luogo buono e letaminato rovi, ovvero ferule, e ricidiamoli lungo terra dall'equinozio dell'autunno in là, cioè da mezzo settembre in là, e caviamo quegli cotali rovi con stile di legno, e in quella cavatura tra 'l midollo del rovo mettiamo letame, e con esso mischiato il seme del cocomero, nasceranno quindi frutti, che non morranno nel tempo del freddo.

CAPITOLO XIV.

Degli sparagi e delle fonge loro, cioè delle loro radici.

Di questo mese verso calen d'aprile si seminiamo gli sparagi in luogo grasso, umido, scalzato e divelto, facendo fossicelle picciole e diritte a linea. Pognavisi entro insieme due o tre granella di seme, e queste sieno di lunga dall'altre per spazio di mezzo piede, e poi si ricuopra la terra col letame, e divellansene tutte d'intorno l'erbe. E di po' tre anni nasceranno gli sparagi. Ma ben è più sbrigata ragione, se si pognano le lor fonge, cioè le radici degli sparagi, le quali faranno più tosto frutto. E se non s'avessero le dette radici, pigli l'uomo del seme degli sparagi quanto puote stringere colle tre dita, e pogna in luogo letaminato, e grasso in catuna fossicella un cotal pizzico, e

lievemente li sotterri, e questi nasceranno insieme congiunti, una radice insieme conlegata, la quale è appelata fongia. E questo si faccia nel semensaio col letame, e con spesso stroncarli. E questa dimora per due anni nel semenzaio nutricandoli con letame, e spesso troncandoli. E poi dopo l'equinozio autunnale, cioè da mezzo settembre in là si vuol traspiantare: e farà frutto poi nella primavera. E vogliónsi porre a solchi: e ne' luoghi secchi si pognano adentro mezzo solco: negli umidi, nella sommità di sopra del solco. L'omore conviene che imbagni spesso le spogne degli sparagi, e quasi continuo vogliono essere irrigate d'omore d'acqua. Lo sparago che elle produceranno in prima vorrassi troncare e rompere, non divellere acciocchè la fongia la quale è ancora debile non si smuova. Ma gli altri anni si vogliono divellere acciocchè gli occhi de' germogli della radice s' aprano. Imperocchè, se da quinci innanzi si rompessero, o troncassero gli sparagi cogliendo, i luoghi fruttiferi degli sparagi si chiuderebbero, rimagnendo la radice. Daranno frutto nell'autunno, e nella primavera. E vuolsi riservare quello là onde vuogli avere lo seme: e poi toltone il seme, ardi le scope sue, cioè i gambi. E allora presso al verno metti intorno alle fonge letame e cenere.

CAPITOLO XV.

Della ruta, e del coriandro.

Di questo mese si semina la ruta ne' luoghi aprici, cioè in lieto ed aperto: ed è contenta solamente che le si sparga della cenere. E desidera i luoghi alterelli, sicchè l'omore discorra da lei. E se poni il seme suo quando egli è ancor nella sua fogliolina, vuolsi ficcare in terra colle dita. Ma se il seme è già minuto e mondo, vuolsi seminare spargendolo, e gittandolo, e ricoprire col sarchiellino, o rastrellino. I cavoli che nasceranno del seme fasciato, saranno più forti e più serotini nasceranno. I rami suoi con alcuna parte della corteccia si voglion torre per piantare: e chi la traspiantasse tutta morrebbe. Alcuni mettono i ramuscelli da porre nella fava schiacciata, o in spicchio di cipolla o d'altro, e pognono, e ritiene il sapore di quello. Specialmente fa prode alla ruta porrela in terra di mattoni disfatti. E dicesi che ruta involta viene assai meglio. Sotto l'ombra del fico si diletta: non vi si vuole scavare l'erba col sarchiello, ma atratta si vuol divellere. E spaventasi la ruta dell'attatto della femmina immonda e mestruata. Da questo mese infino a tutto ottobre si semina il coriandro. Ama la terra grassa, ma nasce ancora nella magra. Quanto più è vecchio il seme, tanto è meglio. Dilettasi in umore: e ben seminato nasce con ogni camangiare.

CAPITOLO XVI.

Della zucca.

Di questo mese si vuol seminar la zucca in letaminata terra, umida e ben lavorata. E questo è gran fatto nelle zucche, che il seme del capo, cioè di verso 'l picciuolo della zucca, partorirà zucche lunghe, e sottili: e quel del corpo della zuccha le farà grosse: ma quel del fondo le farà late, se si seminano col capolino del seme in giù volto. E quando crescono, si voglion sostentare. E quelle che si serbano per seme, pendano nella sua vite infino a verno: e poi cogliendole, si pongnano al sole, ovvero al fummo, altrementi il seme infracida e perisce.

CAPITOLO XVII.

Della bietola, serpillo, aneto e comino.

Di questo mese si semina la bietola in qualunque luogo; sia egli lavorato. E questo camangiare nè sarchiar si vuole, nè racconciare; imperocchè quando egli fie nato il seme, egli medesimo per molti anni si manterrà, cadendo in terra del suo seme medesimo in tal modo, che a fatica si puote spegnere. E seminasi aguale il serpillo e con seme, e con piante. Meglio frondisce, se si pianti a lato

a piscina, o a lago, o a margini di pozzo. L'aneto e il comino si semina aguale in luogo lieto; e vuolsi con letame e con innacquare aiutare.

CAPITOLO XVIII.

De' pomi e specialmente del melograno.

Ne' luoghi temperati si seminiamo i (1) melligrani del mese di marzo, e d' aprile; ne' caldi e secchi luoghi del mese di novembre. Ama questo arbore la terra cretosa, e magra; e nella grassa ancora adviene. La region calda è a lui acconcia. Seminansi le piante divelte dalla radice della madre. E avvegnachè si pogna in diverse generazioni, meglio è il ramo lungo un braccio riciso, e aguzzato d' ogni capo e pulito, grosso a modo di una manica di falce ficcar nella fossicella, ovvero nella terra soda, facendoli prima il foro col paliceiuolo, e calcandovi con martello, e ficcando: ma prima si vuole ugnere ogni capo con letame, e sterco di porco. E meglio adviene se si coglie dalla madre già gemmata e germogliata. Ma chi 'l pone nella fossicella, e pogna tre petruzze intorno alla radice, provede che poi le mele non si fendono. E vuolsi guardare, che non si pogna il capo, che dee andar di sopra, di sotto. E credesi che lo innacquare fa diventare le mele acide e agreste;

(1) *Melagrani* i. TT. Dav. e Segn.

Anche se si faccia una fossa lunga, e tollasi una corteccia d' arbore, ovvero scorza a quella medesima larghezza, e ficchinsi e' picciuoli aguti delle mele in questa scorza; e poi la scorza si riversi sopra la fossa, sicchè le mele di sotto pendenti si difendano dall' umido della terra. Ancor, se le mele si vestan d' argilla, e quella, seccata in luogo frigido pendano. Anche, si mettano in una pentola all' aria fuori, la qual sia mezza di rena, e le mele si ficchino sì col picciuolo nella rena, che quattro dita sieno di lungi dalla detta rena. E questo ancora si puote fare sotto tetto nella fossa fatta a ciò. E più è utile s' elle si colgano col ramo più lungo. E serbansi ancora nella pentola, nella qual sia acqua infine al mezzo, sopra la quale acqua pendano le mele, sicchè non tocchino l' acqua. Anche si serbano in vasi tra l' orzo, sicchè non si tocchino insieme, coprendo 'l vaso di sopra. Vino di melegrane si confetta mettendo i granelli mondi diligentemente in fiscella, ovvero sportella di palme, e premendole in una conca, e lievemente cocendolo infin che torni a mezzo. E quando sarà raffreddato, si vuol mettere in vasi impeciati, e ingessati, e cuprirli, e richiuder bene. Altri sono che non cuocono il detto sugo, ma ad ogni staiò di sugo mettono una libbra di mele, e ne' detti vasi serbano.

CAPITOLO XIX.

Del cedro, e della sua dottrina.

Nel mese di marzo si semina l'arbore cedro in molti modi: seme, ramo, glaba e talea. Ama terra di rada natura, caldo aere, e continuo omore. Se vuogli seminar le granella, farai in questo modo. Caverai la terra adentro due piei; mischiavi la cenere. Farai picciole aiete, sicchè per catun canale l'acqua corra: e in queste aie farai con mano una tana grande un palmo, nella quale metterai tre granella insieme col capo volto di sotto, e così farai l'altre; e ricuperte innacquarale ogne dì. Più tosto procederanno, se le aiuti con beneficio d'acqua tiepida. E nati e' germogli, sempre l'erbe gli divelli d'intorno. E puotesi questa cotal trina pianta trasporre. Se vuogli porre il ramo, non vuole esser più di sei piei, acciocchè non s'infracidi. La glaba si pon più utilmente; la qual sia grossa come manico di falce, lunga un braccio, dall'uno e dall'altro capo piallata e pulita, i nodi e le spine ricisine: ma interi sieno quanto alla sommità delle gemme, sicchè quindi poi germogli. E sono meglio, se l'ungi col letame di bue, ovvero con alga marina, ovvero argilla. Imbiutano ciascun capo e così li pognono in terreno lavorato. La talea, ovvero i talei possono esser più sottili e più corti; i quali similmente si sotterranno come le glabe;

ma sopra terra sia solamente due palmi. La glaba, e qualunque ponimento di cedro non desidera grandi intervalli di spazj. Non si dee mischiare con altri arbori. Vuol caldi e acquosi luoghi, e specialmente luoghi maremmani, ne' quali abbonda omore. Ma chi li vuol porre, o nutrire in luoghi freddi, forniscali di pareti, o vuole egli porreli volti al meriggio. Questa arbore nel verno si vuole cuprire con strame; e quando viene la state si vuole ignudare. Le talee, siccome le glabe, si pognano nell'autunno nelle region calde: nelle freddissime, si pognano di luglio e d'agosto, e continuamente irrigandole d'acqua. I lor pomi si perducono a grande crescimento. Credesi che 'l cedro desideri d' aver vicina la zucca. La cenere delle viti delle dette zucche è utile a' cedri, posta a' lor piedi. Vuolsi spesso cavare e sarchiare: non se ne vuole levare, se non il secco. Innestasi del mese d'aprile ne' caldi luoghi; ne' freddi, del mese di maggio, non sotto la corteccia, ma fendendo 'l tronco presso alla radice. Innestasi in pero e in moro: ma e' ramuscelli innestati si voglion di sopra cuprire o con vaso di terra, o con altro. Ed afferma Marziale, che in Assiria questi arbori hanno tutto l'anno frutti. La qual cosa io vidi in Sardigna, e nel territorio di Napoli ne' miei poderi, là ove è la terra, e l'aere temperato, abbiendo ellino sempre omore, per certi gradi imbagnandoli, e certi pomi di nuovo soccrescere all' arbore, e sempre fiorendo. Dicesi che la midolla loro agresta si muta in dolce;

se'l seme che si dee porre si maceri prima in molsa d'acqua per tre dì, ovvero in latte di pecora. In altro modo diventa quel di mezzo dolce; forando il tronco del mese di febbraio, e il foro torto volto in su, sicchè di là non passi, e sicchè l'omore iscorra fuori in giù per lo detto foro; e tanto lassando scorrere l'omor fuore, ch' e' pomi sien formati; e poi chiudere con biuta di terra il detto foro. Il cedro si puote tutto l'anno serbare in su l'arbore presso al nodo; ma meglio se'l vi chiudi con chiunque vasello. E se lo vuogli coglier per serbare, vuolsi fare la notte, nascosta la luna, con rami fogliosi, e segretamente riporreli. E altri ad uno ad uno il chiudono in vasi, e imbiutan con gesso, e in luogo buio il ripognono. E altri gli hanno serbati in fosse fasciati tutti di paglia.

CAPITOLO XX.

Del nespolo.

I nespoli vogliono e' luoghi caldi ed irriqui dacqua; e pervegnono ancor ne' freddi; e meglio in terra di sabbia, e ghiaiosa mischiata con arena, o con argilla sassosa provegnono. Del mese di marzo, ovvero di novembre si pognono i talei, cioè piantoncelli in terra letaminata e lavorata, sicchè catun capo del tale sia imbiutato di sterco. Crescon tardi. Vogliousi potare e lavorar d'intorno; e di poco omore nel tempo secco spesso imbagnare.

Seminasi con seme; ma sperasi in più lunga etade. Se i vermi li offendono, purghinosene in terra con stil di ferro, e imbagninsi con morchia, o con urina d'uomo vecchia, ovvero con viva calcina, ma temperatamente, sicchè non noccia all'arbore, ovver con acqua di cocitura di lupini. E se diventa sterile, il letame mischiato con cenere di viti il rende fecondo, mesioli alle radici. Se 'l molestan le formiche, mischia terra rossa con aceto e con cenere, e morranno. Se ne caggiono e' pomi, ricidi un frusto della sua radice, e ficcalo nel mezzo dello stipite. Innestasi di febbraio in sè. nel pero, nel pruno e nel melo; ma il ramuscello si vuole del mezzo dell'arbore torre, non della sommitade. Vuolsi innestare nel tronco, fendendolo, perocchè la magrezza della digiuna corteccia non dà omore. Le nespole per serbare si colgono che non sieno mezze; le quali nell'arbore lungo tempo basteranno; ovvero in orciuoli impeciati; ovvero appiccate ordinatamente. Colgansi di dì sereno, e nel mezzo die. Le quali si posson mettere distintamente a serbare tra la paglia, sicchè non si tocchino; ovver co' picciuoli macerate cinque dì nell'acqua salsa, e poi nella sapa s'infondano, sicchè nuotino; ovvero nel mele così serbansi; ma se si colgon troppo mature, non durano.

CAPITOLO XXI.

Del fico, e della sua dottrina.

Ne' luoghi caldi la pianta del fico barbata si pogna del mese di novembre; ne' luoghi temperati nel mese di febbraio; ne' freddi meglio si pone di marzo, e di febbraio. E se vuogli porre i talli de' fichi, ovvero le vette, pongli del mese d'aprile all' uscita, quando egli hanno 'l sugo più verde. Alla pianta che si pone nella fossicella, si metta sotto alle barbe parecchie pietre: e vuolsi mischiare letame colla terra, e rincalzare alle barbe. E se sono in luogo freddo, voglionsi torre bucce di canne, e fare cappelli alle vette delle piante, sicchè si difendano dal freddo. Se vuogli porre le vette de' fichi, tolli il ramo triforcuto, e biforcuto; e coglilo dalla parte dell' arbore di verso 'l meriggio, e sotterrali in tal modo, che la terra cuopra si lo forca, che paia che tre ramitelli del fico escano dalla terra ispartiti. I tagli ovvero piantoncelli si pognono fendendo il lato di sotto, e mettendo in quel fesso una pietra leggiermente. Io in italia puosi le piante grandi de' fichi del mese di febbraio all' uscita. o di marzo in terra lavorata, e in quel medesimo anno fece frutto. E voglionsi scegliere le piante spesso nodose; perocchè le dilicate, e coi nodi di lungo spazio tra l' uno e l' altro si crede che diventano sterili. Se nutricherai prima nel

semenzaio la pianta del fico, e così già quasi matura la traspianterai nella fossicella, fa e' frutti più nobili. Alcuni dicono, che fendendo lo spicchio della cipolla squilla, e mettendovi entro stretta e legata la pianta del fico, e così sotterra piantandola fia grande prode. Ama la fossa alta, e grandi intervalli, generazion di terra dura, e secca, e in quella i frutti acquistano utile sapore. E proviene il fico in luoghi petrosi, e aspri, e puotesi quasi in ogni luogo porre. Quelli che nascono nelle montagne, e ne' luoghi freddi, perocchè hanno men latte che gli altri, non possono durare ad esser secchi. È il loro uso, quando son verdi, e di miglior frutto, e di sapore arguto. Ma quelli che nascono in ne' campi, e ne' luoghi caldi, e son più secchi, e seccandoli duran più. E se vogliamo numerare le generazioni de' fichi, sarebbe lungo, ma bastasi, che ad ogni schiatta si vuol fare un medesimo lavorìo. Cotanta differenzia ci ha de' fichi bianchi, che si conservano meglio ne' luoghi caldi. Ne' luoghi troppo freddi debbiamo porre e' fichi primaticci de' quali tosto vegnano i lor frutti, anzi che 'l freddo gli tocchi: ne' caldi quelli che son serotini, e che tardi si maturano. Rallegransi d'essere spesso cavati: e fa lor prode se rimuovi il letame loro nell'autunno da' piedi. E voglionsi potare, tagliandone il fracido, e 'l secco, e ogni ramo mal nato, e in tal ragione potando, che chinati in verso terra intorno si possano spandere i rami. Ne' luoghi umettosi, e paludosi i fichi diventano di sapore

ottuso, e grave; a' quali, circoncise prima un poco le radici intorno, alquanto di cenere si vuole alle radici spandere. Alcuni semineno ne' fichereti l'arbero caprifico, acciocchè non sia bisogno appendere per ogni arbore i pomi per remedio. Nel mese di giugno, quando è il solstizio, si vogliono caprificare gli arbori de' fichi, cioè sospendere i grossi (1) col lino caprifico picchiati a modo di sega. E se questo non s' abbia, sospendasi la verga dell' abrotano, ovvero il callo, il qual si trova nelle foglie dell' olmo. Ovver le corna del montone si sotterrino alle radici del fico. Ovver che 'l fico si scarfichi, cioè si fenda, e tagli un poco per me' quel luogo, là ove egli enfia, acciocchè l'omore ne scoli fuore. E acciocchè gli arbori del fico non abbian vermi, piantisi colla pianta del fico il terebinto, ovvero un taglio di lentisco colla cima di sotto. Voglionsi i vermini torre dal fico con uncino di ferro. Ed alcuni scalzate le barbe vi mettono la morchia, ovvero urina vecchia. Ed alcuni bitume, e olio, ovver solamente calcina viva mettono nei forami de' vermini. Se le formiche molestano i fichi, mischiata terra rubrica con pece liquida e con bituro, pongasi intorno al tronco. E altri affermano, che sospendendo il pesce coracino su l'arbore, siccome infermo gitta a terra i frutti. Alcuni

(1) Così sta anche ne' TT. Segn. e Dav. credo per isbaglio del volgarizzatore, dicendo il Lat. *suspendendi grossi ex caprifico, lino velut serta pertusi.*

ungono l' arbore con terra rubrica, morchia e acqua insieme mischiate. Ovvero appiccano e sospendono su l' arbore un granchio di fiume, e un ramo di ruta; ovvero vi sospendono alga marina, ovvero un fastel di lupini. Ovver che foran col succhio la radice, e mettonvi una caviglia: e chi fende colla scure il cuoio dell' arbore quando comincia a metter le foglie. Acciocchè i fichi producano molti fichi e grassi, quando cominciano a germogliare, si voglion le lor vette di sopra scuotere, e dicrollare; ovver far queste pur alla vetta che va su nel mezzo dell' arbore. Se vuogli fare che 'l fico maturi scretinamente, scuotilo quando i grossi vi son suso a modo di fave. Acciocchè i fichi si maturino tosto, con sugo di cipolle lunghe, cioè malige, mischiato con olio e con pepe ugni, i pomi quando già grossi cominciano ad arrossare. Del mese d' aprile s' innestano i fichi, innestando tra la corteccia e 'l tronco. Ovver se il tronco è novello, fenderlo, e ivi innestare, e incontenente legare, e coprire, sicchè 'l vento non v' entrasse. E meglio s' apprendono, se lunge terra si faccia lo 'nnesto. Alcuni innestano in giugno. Il ramuscello si vuole scegliere d' un anno, altrimenti si crede, che serebbe inutile, se di maggiore o di minore etade fusse. Nel mese d' ottobre ancora si puote porre il fico ne' luoghi temperati. Possonsi inocchiare l'uno nell' altro nel mese d' aprile; ma meglio di giugno. Innestasi il fico in caprifico, moro e platano, e con occhi e con ramuscelli. Serbansi i fichi verdi

nel mele, ordinati sì che non si tocchino insieme. Ovvero torre la zucca verde, e farvi entro cota' formelle, e in catuna formella metter poi il suo fico, e poi rinchiudere, e appiccar la zucca in una sportella o paniere, e (1) porre là ove non sia fuoco, nè fummo. E altri sono, che colgono i fichi ricenti non ben maturi con tutti i picciuoli; e rinchiudolli in vasi nuovi di terra non toccando l' uno l' altro, e in un vaso pieno di vino e lassano notare. Dice Marziale, che le cariche di fichi secchi si serbano, e concian per serbare in diversi modi, avvegnachè l'una ragion basti. E imperò in quel modo, che l' usa tutta la contrada, gli dobbiamo serbare. Spandonsi i fichi in sul canniccio, ovver graticciò, e lasciali stare in fine al meriggio, e poi ancora così molli li rovescia in un qualo. E scaldato il forno a modo come di cuocer pane, mettansi in sul fondo due o tre pietre, sicchè non ardesse, e pongavisi suso il qualo co' fichi; e chiuso il forno, quando fia 'l fico biscotto, così com' egli fie caldo si metta in un vaso di terra bene impeciato, mettendo loro in mezzo le foglie del fico; e così si richiuda 'l vaso, e cuperchi bene. E se per abbundanza d' acquazzone non si possan mettere sul graticcio fuori al sole, pongasi il graticcio presso a terra mezzo piè sotto il tetto, e di sotto si spanda cenere calda, e fuoco in luogo di sole. Altri fendono per mezzo i fichi mezzolanamente

(1) Porla là, ove i TT. Segn. e Dav.

maturi, e pongon sul graticcio al sole a seccare tutto die; e poi la notte gli recano sotto cuperto. In questo mese utilmente si ficcan sotterra le vette de' fichi per diventar piante, là ove delle piante non avesse abbondanza A volere avere i frutti dei fichi varj, e uno medesimo per mezzo bianco, e per mezzo nero, togli due rami, cioè uno di fico bianco, e uno di nero, e strignili sì, e attorci insieme, che i lor germogli si meschino; e poi così stretti con legame legati gli pianta con letame. E quando cominceranno a mettere, conglutina, e constringi insieme i loro occhi; e 'l fico nascerà per mezzo bianco e nero.

CAPITOLO XXII.

Degli arbori pomiferi, peri, meli, sorbi e castagni.

Agual si puote innestare, piantare e seminare il pero, il melo, il cotogno, il susino, il sorbo, e 'l moro, nove dì anzi calen d' aprile. E innestasi la (1) pistaccia, cioè 'l castagno: e ne' luoghi freddi si semina il seme del pino.

(1) Così sta pure nel T. Dav. In quel del Segni *innestasi il castagno.*

CAPITOLO XXIII.

De' buoi che si voglion comperare, e de' tori, e della lor natura.

In questo mese si voglion comperare i buoi: i quali ovver che si tollano di nostri armenti, ovver che si comperino, imperocchè non sono ancora sagginati, nè ingrassati per arte, non posson celare la falsità del venditore, e i lor vizj lasciano ora meglio. Ma questi segni si vogliono agguardare nei buoi, o di nostra greggia, o d'altrui che sieno. Vogliensi sceglier novegli, colle membra quadrate e grandi, co' moscoli attorti, gli orecchi grandi, la fronte larga e crespa, i labbri, e gli occhi nericanti, e corni forti, e non rauncinati a modo di luna; colle nare aperte e umili, la cottola piana, la bargia, che pende sotto la gola, che sia larga, e penda infino alle ginocchia: petto grande, fianchi delicati, le latora, cioè i costati distesi e lunghetti; i lombi delle reni lati, il ventre grande, il dosso dritto e piano; le gambe sode, nervose e picciole, cioè corte; unghie grandi, lunghe e setolose; il pel di tutto'l corpo spesso e corto, di color rosso, ovver fusco. E meglio comperremo e'buoi da' luoghi vicini, che altronde, imperocchè non si travagliano per mutamento d'altrui aere. E se dei vicin luoghi aver non si possono, tollansi di tali altri luoghi che si somiglino a quelli, dov'egli

vegnono. E questo si vuol sollicitamente attendere, che i buoi s'accoppino a trarre di forza eguali, sicchè 'l più forte non faccia 'l più debile uscir di fuor dal giogo. Ne' lor costumi, si vuole a questo porre cura, che sieno orgogliosi e mansueti, e che temano l'ammunimento della boce, e della battitura, e che sieno desiderosi del cibo. Verun cibo è a lor meglio che la verde pastura, là ove la contrada si abbonda; e se non, pascansi secondo che quivi si puote avere, e secondo che la lor fatica richiede. I tori aguale, chi vuol fare armenti, si comperino con questi segni, i quali in tenera etade cominceranno a mostrare, cioè che sieno alti, e di grandi membra e belle. Mettansi all'armento di mezza etade, ma più pendano a gioventude che a vecchiezza. La faccia torta, le corna picciole, la cottola piana e grossa, il ventre sostretto. Le vacche aguale specialmente apparecchieremo. Ma sceglianiole d'alta forma, lungo corpo, ventre capace, cioè grande; alta fronte, occhi neri e grandi, corna picciole, e specialmente che sieno nere; orecchi setolosi, la pancia, che penda dalla gola, grande; grande coda, picciole unghie, gambe nere e picciole; età di tre anni, perocchè infino a dieci anni faranno figliuoli utili. Non si mettano anzi tre anni al toro. E conviensi aver studio di rimuovere le più vecchie dal toro, e in luogo di quelle metter le giovani: e le vecchie e le sterili esporre alle fatiche, e al lavorio dell' aratro. Dicono i Greci, che chi vuol fare creare il maschio,

leghi al toro il granel manco: e chi vuol far creare la femmina, leghili il dritto. Ma vogliónsi i tori per più tempo prima fare essere onesti, e senza vacche, sicchè poi al tempo suo a generare più potentemente intendano. E a questi armenti apparecchiamo in maremma il verno luoghi aperti, e chiari: e la state, luoghi opachi, omorosi e freddi; e specialmente luoghi montaguosi, ove meglio l'erbe, e le frondette nascono a lor pastura: avvegnachè drittamente presso e d'intorno a' fiumi si pascan bene. E vitelli che nascono, s' aiutano coll'acqua tepida; e po' avvegnon grandi e belli là ove l'acque piovane fanno laghi d'acqua tiepida. E sostiene questa generazione d' armento freddo, e puotesi vernare all' arie, facendo lo tetto per difenderli dalla gragnuola. Ma più utili sono le stalle aperte, e sollastricate, o postovi ghiaia, o arena sotto; e pendenti sì che l'omor dell' acqua ne possa scorrer fuori; volte al meriggio per fuggire il fiato freddo del settentrione.

CAPITOLO XXIV.

Come si domano i buoi.

Di questo mese all' uscita si vogliono i buoi di tre anni domare; che quando son di cinque anni non si possono domare, repugnando la durezza della loro etade. Quando si pigliano, incontanente si domino, i quali allo 'ncominciamento son teneri.

Diventan mansueti per lo toccar della mano spesso. E a'nuovi buoi si voglion far le stalle spaziose, sicchè nè dentro stando, nè entrando, ovvero escendo s'offendano ad alcuna cosa. I pali, e asseri alti sette piedi da terra vi si ficchino per traverso là ove i buoi ancor non domati si leghino. E allora scegli un dì chiaro e bello senza tempestade alcuna di vento, o d'acqua, o d'altro, e piglia i buoi, e mettigli di prima nella stalla. E se eglino fossero troppo feroci e aspri, facciansi stare digiunando un die, e una notte legati bene; e poi con lusinghe, e con piacevoli allettamenti vada 'l bifolco non dal lato, ma dalla fronte, e mostrili, e porga il cibo; tocchi loro dolcemente le nare, e 'l dosso, e imbagni un poco col vino, guardandosi tuttavia, che non toccasse veruno col calcio, o col corno: imperocchè se 'l bue così nel cominciamento s'avvedesse, che o col calcio, o col corno egli soperchiasse, o soprastesse altrui, riterrebbelsi poi per vizio. E quando gli hai così mitigati, strifina lor la bocca, e 'l palato col sale, e lasciagline andare in gola. E poi fa una molsà in brodo grasso e vino, e con un corno gli li metti giù per le fauci della gola in corpo: e questo gli torrà ogn'ira e ogni ferocitade in fra tre dì. E al domarli tentano alcuni di porre loro picciolo peso. E anche è utile fargli arar prima in terra non soda; acciocchè la nuova fatica non guasti i lor colli ancora teneri. Ma la più sbrigata via è giugnere il bue più feroce e forte con lo bue mansueto e forte, dal qual

piglierà esemplo; e agevolmente s'avvezza a ogni ufficio. E se 'l bue arando si colcasse nel solco, non si vuole affliggere con pungiglio, o battiture, o fuoco; ma leghinsi sì i piedi e in tal modo, che nè più andare, nè su levare, nè pascer possa: e in questo modo lascerà quel vizio.

CAPITOLO XXV.

De' cavalli e cavalle congiungere a generare.

Di questo mese i cavalli già pasciuti, e ingrassati prima si vogliono mettere alle cavalle. E ripiene le femine, i cavalli si voglion rimetter nella stalla. E non si vogliono altrettante cavalle sottomettere ad un destriere, quanto ad un altro. Ma a quel ch' è più valoroso, e più vigoroso, più; e a quel ch' ha men virtude, meno cavalle si dieno. E in questo modo potranno gli emissarj, cioè stalloni più lunga etade durare. Al cavallo giovane e forte non più che dodici o quindici cavalle si dieno. Agli altri, secondo la lor minor qualitade e fortezza. Quattro condizioni si vogliono attendere nel roncione; cioè la forma, il colore, l'opera e la bellezza. In forma, volem trovare il corpo delicato e sodo; altezza convenevole ad aver fortezza; le latora lunghissime, cioè il costato dallo su in giù, e sostretto; le groppe grandi e ritonde; il petto largo; e tutto 'l corpo, cioè la sua persona, pieno, spesso di muscoli, cioè che sia nocchioso; il piede

secco e sodo, e cavo il suo corno, ed ispazzato di peli in alto. Le bellezze son queste: capo piccolo e secco, sicchè la pelle sola sia quasi appiccata sull' ossa; orecchi piccioli e stretti; occhi grandi, nare aperte; i crini e la coda grandi, il collo levato in alto; unghia soda e ritonda. I color son questi, specialmente ne' cavalli: bado, ovvero abineo, roseo, mirteo, cervino, gilbo, scutolato, bianco, gocciolato, bianchissimo, nero presso; vario, cioè il nero colore mischiato con colore albino, o nero col badio; canuto con qualunque colore; spugnoso, macchioso, murito, più oscuro. Ma negli emissari specialmente debbiamo scegliere quegli, che sien chiari, e d'un colore: tutti gli altri doviamo sprezzare, se la molta bontà non scusasse forse la colpa del pelo. E tutte queste cose si vogliono attendere nelle cavalle, specialmente ch'abbiano il ventre lungo e lato, e grande corpo, cioè persona. E queste dottrine s'osservino ne' nobili armenti. Ma l'altre cavalle comuni indifferentemente si posson tutto l'anno lassar nelle pasture, lassando i maschi con loro; e qui si riempiano. Dodici mesi porta la cavalla il parto. Convien che i roncioni stieno dilungi l'uno dall'altro per la lor ferocitade, acciocchè non si nocciano insieme. E a questi armenti debbiamo di verno scegliere pasture grasse, e aperte, e chiare; e di state opache, ombrose e fredde: nè sì al tutto molli i prati, che l'unghie non sentan nulla dell'asprezza. Se la cavalla non vuole il maschio, tritisi la cipolla squilla, e freghisene la natura sua con

essa, e desiderrà 'l maschio, e conciterà la lussuria. E poi gravide non patiscan fame, nè freddo, nè stieno insieme strette. Le cavalle generose e nobili, che ben nutricano e' figliuoli, non si vogliono ogne anno mettere al parto, ma interporre, acciocchè 'l figliuolo per più latte nutricato adventi più vigoroso. Ma l'altre comuni cavalle ogne anno puoi esporre a generare. L'etade, quando comincia il cavallo ad essere, è ne' cinque anni. La femina in due anni conciperà; imperocchè dopo dieci anni non sarà più acconcia a quell'opera, e tardi nascerebbero i suoi figliuoli. E non si vogliono e' polli della cavalla toccar con mano quando nati sono; imperocchè 'l toccare spesso della mano gli guasta. Quanto si puote sieno guardati dal freddo. Nei polli de' cavalli si voglion guardare i segni, che mostrino buona stificanza di loro, secondo la loro etade, e quel ch' io comandai guardar ne' padri e nelle madri: daranne ammaestramento l'allegrezza, chiarezza, leggerezza del poltruccio. Agual si voglion domare e' poltrucci, passato 'l tempo d' etade di due anni. Voglionsi in loro agguardare i muscoli grandi e lunghi; i corpi arguti e raccolti; i granelli piccioli e pari; e tutte l'altre cose che dicemmo de' padri loro. I costumi lor sieno, che per grande riposo si concitino, e leggermente si rattegnano. In questo si ragguardi l'etade. Di due anni e mezzo li caggion la metà de' denti di sopra. Nei quattro anni mutano i denti canini. Infra sei anni

caggiono i (1) massilari di sopra. Nello sesto anno ragguaglia quegli che in prima mutò. Nel settimo tutti i suoi denti si cuoprono. E da quindi innanzi si nascondono le loro etadi: ma a' più provetti e vecchi, si cominciano a cavare le tempie, incanutire i sopraccigli, i denti spesse volte ad ingrandire. Il cavallo che non vuole il freno, affamisi; e dopo vespro, quando gli si dà l' orzo, s' infreni; e se rifiuta il freno, tragli l' orzo dinanzi, e così perderà il vizio.

CAPITOLO XXVI.

Del castrare i cavagli.

In questo mese e tempo ogni animal di quattro piedi, e specialmente i cavalli si castrano.

CAPITOLO XXVII.

Del generare li muli.

Se alcun vuole e dilettasi di far creare i muli, scelga una cavalla di grande corpo, con ossa sode, e di bella forma, nella qual si ragguardi più la fortezza, che 'l bello correre; in etade di quattro infino in dieci anni. E se l' asino schifa la cavalla, mostriglisi prima un' asina, tanto che gli vegna

(1) *Mascellari* i TT. Dav. e Segn.

volontade, e allora prestamente sottratta l'asina, l'asino concitato a lussuria non schiferà la cavalla. E se la cavalla scalcheggiasse e impazzasse, affatichisi un poco colle morse, e starà cheta. Creansi i muli d'asina e di cavallo: ma neuna generazion di muli s'agguaglia a quella che nasce d'asino, e di cavalla. L'asino emissario, cioè lo stallone, sarà più utile, se nascerà d'asino, e d'asina, quando dopo un parto avranno riprese agevolezze e fortezze per altro; del quale altro nascerà l'emissario. Il detto asino emissario sie così fatto: ampio nel corpo; sodo e muscoloso; strette e forti membra; di color nero, ovvero mirteo, o rosso. Il quale se avrà peli biscolori, cioè di più colori, nelle nepitella degli occhi, ovvero negli orecchi, genererà figliuoli svariati nel colore. Dee esser maggior di tre anni, e minor di dieci, quando si mette alla cavalla. La mula quando ha un anno si vuol far pascere e torre alla madre, acciocchè in sua tenerezza s'assodi alle fatiche, le quali poi ne' suo' viaggi dovrà sostenere. Ma 'l minor asino si è massimamente necessario al campo; perciocchè sostien la fatica, e scusa la negligenzia.

CAPITOLO XXVIII.

Degli rimedj contra l'infermità dell'api.

Di questo mese sogliono infermar gli api. Imperocchè dopo i digiun del verno, siccome affamate

truovano e' fior dell' olmo, e del totomaglio, i quali nascon prima che gli altri, i quali succiando, fanno loro scorrere il ventre, se tosto non si soccorrono con questi remedj. Le granella delle melegrane contrite con vino amineo, ovvero uve passe con vore siriaco, e con vino austero e brusco. Ovvero insiememente tutte queste cose mischiate e cotte in vino aspro: le quali poi raffreddate si pognano in canali di legno. Ancora rosmarino cotto in acqua molsa, raffreddato; e isprazzato vi si pone il suo sugo. E se l'api paiono triste e contratte, e gettano spesso fuori i corpi delle api morte, fa canali di canpa, e per quelli manda loro, o infondile di mel cotto con polvere di galla, ovvero con polvere di rose secche. E sollicitamente sempre si vuole agguardare, che cotali fiari fracidi in alcuna parte di loro, ovvero che in alcuna parte non si potero empiere di mele per alcuna cagione, ovvero per pochezza d'api, se ne ricidano sottilmente le sopraddette parti fracide e vote con sottili e taglienti ferramenti in tal modo, che la parte piena del fiare non si commuova, imperocchè si fuggirebbero, e sen' uscirebbero fuori l'ape, e lascierebbero la lor casa. E nuoce all' ape l'abbondanza troppa e la grassezza de' fiori: e però quello anno che abbonda di fiori, l'ape nulla pensano di generare, o di far figliuoli, tanto soprastanno al fare il mele: e così si spegne il lor popolo, continuamente uscendo, e nulla nuova ivi nascendo. E però quando vedrai abbondanza di mele, e di fiori, tanto che

scorrerà di fuori, richiudi allora i fori dell'arnia per tre dì, e allora si costrigneranno a fare figliuoli. Agual d'intorno a calen d'aprile si voglion curare e purgare l'arnie; e ogne puzza ivi di verno raccolta se ne vuole gittar fuori; e anche i vermicelli, ragnoli e tignuole, per li quali si corrompe l'uso de' fiari; i papilioni, i quali fanno nascere i vermicelli col suo sterco. Allora si tolla incenso e sterco secco di bue, e facciasene fumo all'arnie; la qual purgazione si vuol fare infino al tempo dell'autunno; e così mantegnendolo, è molto utile alla salute dell'ape. E tutte queste cose, e l'altre ch'avemo detto di sopra, farai essendo casto e sobrio, cioè digiuno; e che allor non abbi usati bagni, nè cibi agresti; nè altri cibi d'alcuno sconcio odore; nè abbi usato nessun salsamento.

CAPITOLO XXIX.

Dell'ore.

Questo mese nel conoscer dell'ore s'accorda col mese d'ottobre. Nell'ora prima del die l'ombra dell'uomo sarà lunga piedi venticinque. Ora seconda piedi quindici. Ora terza piedi undici. Ora quarta piedi otto. Ora quinta piedi sei. Ora sesta piedi cinque. Ora settima piedi sei. Ora ottava piedi otto. Ora nona piedi undici. Ora decima piedi quindici. Ora undecima piedi venticinque.

Fine del Libro quarto.

LIBRO V.

MESE D' APRILE

CAPITOLO PRIMO

Della medica.

Di questo mese nell' aie, le quali apparecchiate sono dinanzi, secondo che detto avemo di sopra, la medica si vuole seminare; la qual semina una volta e basta quella semente dieci anni; e quattro o sei volte si puote ogni anno segare. Il giugero seminato tutto l'anno basta per fieno a tre cavalli abbondevolmente. Catun ciato di seme occupa di luogo seminando cinque piedi per ampio, dieci per luogo. E incontanente co' rastrelli non di ferro, ma di legno si vuol ricuprire; perocchè 'l sole arrostirebbe il seme. E spesso poi si mondi d' ogni erba, sicchè la tenera medica non afloghi. La prima sua metitura s' indugi un poco, sicchè di quella caschi alquanto seme. Tutte l' altre si faccian poi sì tosto come vuogli; e dà l' erba alle giomente ed a' cavalli. Ma da prima ne dà lor

temperatamente, perocchè la novità del cibo gli muterebbe e travaglierebbe. Ella ha questa natura, che enfia, e genera sangue molto. Là ove semini, spesse volte innacqua: e quando avrà cominciato a fruttificare, ogn' altra erba ne taglia. Sei volte l'anno la mieti; e per dieci anni dura senza più seminare.

CAPITOLO II.

D' innestare l' ulivo nell' ulivo salvatico.

Aguale ne' luoghi temperati s' innesta l' ulivo infra la corteccia come gli altri pomi, secondo che dicemmo di sopra. Ma se vuogli innestare nell' oleastro, cioè nell' ulivo salvatico (questo è quello che è nell' uliveto primo posto, e poi tagliato si rinasce) in questo modo si provede all' oleastro isventurato. Fatta la fossa, mettivi e' bracci, ovver piantoni dell' oleastro, e non ricuprir la fossa insino di sopra; sicchè poi, quando sarà appreso, s' innesti il ramo del buono ulivo nell'oleastro sotterra: e poi come cresce lo innesto, così pianamente in su vieni ricuprendo quella fossa tanto che coll' altro suolo si ragguagli. E così rimane la commessura giù sotterra sì, che poi arando, e cavando non si danneggia l' ulivo in quel luogo, ove de'(1) pullolare. Alcuni tollono l' ulive, ovver l' ulivo, e

(1) *Pullulare* il T. Segn. *Pollare* il T. Dav.

innestano nella radice dell'altro, e quando veggono che sono apprese, le divellono con alcuna parte della radice e traspognolle a modo di piante. I Greci innestano l'ulive da otto dì innanzi calen d'aprile infino a sette dì fra giugno; sicchè nei luoghi caldi, avaccio, e ne' freddi, più tardi in fra quegli tempi s'innestino.

CAPITOLO III.

Del cavar delle vigne, e semenzai; e miglio e panico.

Agual si fa il cavar delle vigne anzi mezzo mese. E se alcuna vite rimase di marzo ad innestare, agual s'innesti. I semenzai, che son prima fatti, agual si purgano d'erbe, e lievemente si sarchino. Agual ne' luoghi mezzolanamente secchi si semina il miglio e 'l panico. Da mezzo questo mese in là si fendano i campi grassi, e là dove l'acqua suol covare: e così s'uccide ogni erba nociva. e che ancora non hanno fermo il lor seme in maturitade.

CAPITOLO IV.

Degli orti; e qui de' cavoli e certi altri semi.

Di questo mese medesimo all' uscita potiamo seminare i cavoli. Aguale l'appio ben si semina

ne' luoghi freddi e caldi, e in qualunque terra vuogli; tuttavia vi sia omore continuo. E puotesi dal cominciar della primavera infino all' autunno continuamente seminare, quando egli non traligni per lo secco. Di sua generazione è lo iposermon; ma è più duro e più austero. E di sua generazione è anche lo sermollino colla foglia molle, e colla fronda tenera; il quale nasce ne' laghi. E di sua generazione è anche l' appio (1) petrosillino, cioè che somiglia petrosemolo: specialmente I questo ne' luoghi aspri. E tutti questi semi potrà aver chi vorrà. Chi vuole l' appio maggiore, tolla quanto puote del seme con tre dita, e fasci in panno lino, e metta sotterra in picciola fossicella, e nascerà tallo insieme di grande appio. Crespi diventano, se 'l seme fu prima un poco si pesti: o se, nascendo l' appio, certi pesi si voltino sopr' esso; ovver co' piedi si scapestino. Il seme vecchio nasce prima che il nuovo.

CAPITOLO V.

Dell' atriplice (2).

Di questo mese si semina l' atrepice, se innacquare lo possiamo; e di giugno, e d' ogne mese infino

(1) *L' appio petrosello* legge il T. Dav. quello del Segn. *l' appio e 'l petrosello.*

(2) *Apreplice* il T. Segn. *atrebice* il Dav.

all'autunno. Ama d'omor continno essere saziata. Incontenente si vuole ricuprire 'l seme, e torre via tutte l'erbe. Non è bisogno di traspiantarli. E meglio adviene, se rado si semina. Vuolsi sempre con ferro ricidere, e così non cessa giammai di rimettere.

CAPITOLO VI.

Dell' ozzimo, mellone e cocomero, lattuga e zucca.

Aguale si semina l'ozzimo, e tosto nasce, se quando è seminato (1) lo innaffie con acqua calda. Maravigliosa cosa dell'ozzimo, dice Marziale, affermando, che ora fiori porporini, ora rosei, ora bianchi produce: e se d'un medesimo seme spesso si semini, quando si muta in serpillo, quando in sisembro. D i questo mese melloni, cocomeri e porri; e nell'entrar del mese il cappero, e'l serpillo, e 'l colocaseo pognamo: lattuga, bieta e cipolla, coriandro, e intiba tardi del mese seminiamo: le quali cose useremo poi la state. E zucche seminiamo, e piantiamo le radici della menta, e seminiamo il seme.

(1) *Rorisi* i TT. Dav. e Segn.

CAPITOLO VII.

Del (1) *zizzifo, cioè, secondo che crediamo, gengiono.*

Ne' luoghi caldi d'aprile seminiamo (2) il gengiono: ne' freddi di maggio e di giugno. Ama luoghi caldi ed aperti. Seminasi colle sue ossa, cioè noccioli: e lo stipite, cioè piantone; e la sua pianta, cioè pollone. Tardi cresce: ma se poni la pianta, polla di marzo in terra molle. Se poni i noccioli, ponne tre in una fossicella adentro un palmo, e volte le cime del seme in giù, ponendo letame e cenere di sotto e di sopra; e mondisi da ogni erba con mano. Quando sarà nato simigliante al dito grosso di grandezza, si traspianti in luogo lavorato. Ama terra non troppo lieta, ma sottil quasi. Nel verno si rauni intorno allo stipite un monticel di pietre per lo fatto del (3) ventopiovolo: ma di state le dette pietre se ne levino. E se questa arbore è trista, sorradila con pettine di ferro, e fia allegra: ovver che ponghi letame di bue spesse volte, e temperatamente alle sue barbe. Le zizzibe mature colte si serbano lungamente in vasi

---

(1) *Della zibibia* il T. Segn. *del zizzibo* il T. Dav.

(2) *Il gengiono* anche il T. Dav. *la zibbiba, ovvero zuzzola* legge il Segn.

(3) *Ventipiovolo* i TT. Dav. Segn.

di terra scialbati, e riposti in luogo secco. E se, ricentemente colte le zizzife, vi si sprazzi su il vino vecchio, diventeranno rugose: sozza forma. Serbansi ancora colte in lor ramitelli, o invilup-pate nelle sue frondi, ovvero appiccate.

CAPITOLO VIII.

D' altri pomi, cioè pesco, fico, cedro e altri, de' quali in catun mese è posta sua dottrina.

Di questo mese ne' luoghi temperati si pognono e' meligranati, in quella regione che detta è di sopra e innestansi. Ed aguale intorno a calende di maggio s' inocola il pesco in quel modo impiastrando che detto è del fico, quando parlavamo del suo innestare. In questo mese in luoghi caldi s' innesta il cedro, secondamente che io ricordai. Aguale ne' luoghi freddi si piantano i fichi secondo la dottrina ch' è detto di sopra. Ed agual s' innesta il fico in legno, o in corteccia; e in luoghi secchi s' inocchiano, siccom' io comandai dinanzi. Aguale le piante della palma, le quali noi chiamiam cifaloni si pianta ne' luoghi secchi, caldi e chiari. Di questo mese possiamo innestare il sorbo in pruno bianco, in cotogno e in sè medesimo.

CAPITOLO IX.

Dell' olio violato, e vino violato.

Cotaute once di viuole quante libbre d' olio mischia, e lassa stare quaranta dì al sereno. A far vino violato, cinque libbre di viuole nette, e senza rugiada colte, e dieci staia di vino vecchio mischia. E dopo trenta dì togli dieci libbre di mele, e tempera con esso.

CAPITOLO X.

Degli armenti; e qui de' vitegli e del tondere le pecore.

Di questo mese sogliono nascere i vitelli. E le lor madri si vogliono adiutare con abbundanzia di pasture e di cibo, sicchè possano bastare alla lor fatica, e al latte. A que' vitelli daremo miglio macinato mischiato con latte la sera in luogo di prebenda. Di questo mese si tondano le pecore nei luoghi caldi: e lor figliuoli, che nacquer serotini, di questo mese si segnino. E agual prima si vuole mettere la pecora al montone, sicchè 'l verno truovi gli agnelli già maturi.

CAPITOLO XI.

Dell' api e come di nuovo si truovino.

Di questo mese ne' luoghi acconci da ciò cercheremo per l' api: e se vedremo l' api spesso pascersi d' intorno a fontane, o ad acque, è segno che ivi appresso ha luoghi melliflui: ma se rade le vi vedremo, non è ivi buono mellificare, cioè cercar per api, nè alleficarvele. E se spesse volte s' abbeverano, potremo in questo modo espiare e' loro sciami, se vi siano presso, o da lungi. Torremo la rubrica, cioè terra rossa liquida, e messa in picciol vasellino, anderemo alla fonte, ovvero all' acqua ov' elle s' abbeverano; e allora intignamo un fuscello in questo liquore, e tignamo un poco le reni all' ape quando bee, così facciamo a più, e aspettiamo ivi: e se elle tornan tosto, è segno che lo sciame loro è presso; ma se tardi ritornano quelle così tinte, è da lungi il loro albergo. E così, estimando'l tempo, potrai pervenire al loro albergo. E se sono troppo da lunga i loro alberghi, e non vi sappiamo andare; vuolsi torre un buccio di canna, il quale abbia da ogne capo il nodo, e farvi dal lato una apertura, e mettervi entro un poco di mele, ovver di mele strutto, e porrelo a lato alla fonte: e quando verranno a ber l'api, v' enterranno entro. E tu va poi subito, e togli il buccio, coprendo l' apertura col dito grosso; e lassa uscire

una di quell' api che son dentro, e seguita quanto puoi andandole dietro: e quando nolla puoi più vedere, lassa andar l'altra, e valle dietro quanto puoi: e così facendo ad una ad una, ti meneranno infin al loro albergo. Alcuni pognono un vasello piccioletto con mele a lato all'acqua, e l'ape vi vengono, e vannone alla lor comune pastura, e insegnano a venirvi all' altre: e così multiplicando potrai comprendere il loro cammino, volandone molte e spesso per quello. E se lo sciame è in spelunca, cacciale fuori con fumo di letame, e quando n' usciranno, con suon d' alcuno bacino che muova l' aere: e elle spaventate s' appiccheranno ad alcuna fronda nella selva tutte insieme. Allora le togli, e metti in un vaso. Ma se lo sciame fusse in legno dentro cavato, sega il legno di sotto e di sopra con aguzzatissima sega: poi fascia 'l mozzo, dov' elle sono, con mondissimo panno, e recalo, e collocalo infra l'altre tue arnie. Vuolsi cominciare a trovalle la mattina in tempo da ciò, e basta infino a vespero. Da indi innanzi non tornan più all'acqua. Il vaso in che si ricevono si vuol fregar dentro con (1) citreaggine, e con erbe suavissime, e poi sprazzarvi un poco di mele. La qual cosa se farai nella primavera, e porrai quel così acconcio

(1) Così sta pure nel T. Dav. Quello del Segni legge *con una erba, che si chiama citraggine, cioè melacitola, ch'è un'erba olorosa, che quasi ha le foglie come l'ortica, e simile con erbe ec.*

vaso lungo le fontane, là ove la frequenzia dell' ape viene ad abbeverarsi, elle stesse spontanamente s' enterranno in quelli vasi in grande moltitudine. Ma guardati da' ladri. Di questo medesimo mese, siccome di sopra dicemmo, si voglion purgare l'arnie d'ogne puzza; e specialmente si vogliono uccidere i papilioni, i quali massimamente abbundano su i fiori delle malve: i quali in questo modo uccideremo. Un vaso lungo e stretto di ferro intra l'arnie, e metteremo giù nel fondo un lume acceso a vespero: e verranno svolazzando intorno al lume, e non potendone uscire per la strettezza del vaso, morranno.

CAPITOLO XII.

Dell' ore.

L' ore di questo mese seguitan l' ore del mese di settembre. Ora prima, l' ombra dell' uomo piedi ventiquattro. Ora seconda, piedi quattordici. Ora terza, piedi dieci. Ora quarta, piedi sette. Ora quinta, piedi cinque. Ora sesta piedi quattro. Ora settima, piedi cinque. Ora ottava, piedi sette. Ora nona, piedi dieci. Ora decima, piedi quattordici. Ora undecima, piedi ventiquattro.

Fine del libro quinto.

LIBRO VI.

MESE DI MAGGIO

CAPITOLO I.

Di seminare panico e miglio: e come fioriscon le biade, e del segar del fieno.

Ne' luoghi freddi e umettosi seminiamo il panico e 'l miglio nel modo ch' è detto di sopra. Aguale ciò ch' è seminato fiorisce, e però non si vogliono toccare dal lavoratore. Otto dì fiorisce il grano, e l' orzo, e ogne cosa che si semina pur una volta; e poi per quaranta dì cresce, lasciato 'l fiore, infino a sua maturitade. Ma quelle che sono di doppia semente, siccome pesi, fave, e altri legumi, fioriscono quaranta dì, e insiememente crescono. Di questo mese ne' luoghi secchi e caldi, e nelle maremme si seghino i fieni, anzi ch'eglino s'abbronzino di secchezza. E se 'l fieno fusse bagnato d' acqua, non si seghi mentre che dal mezzo in su almeno non è rasciutto.

CAPITOLO II.

De' sermenti novelli, e di quelli che si debbon lassare.

Ora si vuol porre mente alla vigna, e lassarle que' tralci che son più sodi, e pochi lassandone, cioè due o tre; e sostentarli con pali, e legandoli per lo vento. Non se ne lassino men di tre, sicchè se il vento ne guastasse, sia chi vi rimagna. Ora si vogliono spampanar le viti quando son teneri i pampani, e agevolmente si rompano: e questo è molto utile a fare più grasse l'uve, e più tosto maturare per sole, il quale meglio vi entra.

CAPITOLO III.

De' nuovi campi da fendere.

Aguale i campi nuovi, grassi ed erbosi, si voglion fendere. Ma se vorrai aprire i campi nuovi, i quali non si lavoraro a questi tempi, guarderai se 'l campo è umido, o secco; o se egli è vestito di selve, o di fronde, o di gramigna, o di felce. Se egli è umido sì, che facendovi fosse, l'acqua si esca fuore, le fosse aperte ogne uomo sa fare; ma le cieche si fanno in questo modo. Mettonsi solchi per lo campo adentro tre piedi, e riempionsi infino a mezzo di pietre, o di ghiaia: poi di sopra

s' agguaglino con terra. E facciasi sì, che tutti i capi di queste fosse capitino in una fossa più pendente, e elleno tutte vi pendano dentro. E se pietre non si trovano, riempiansi con sermenti o con altre frasche, e poi di terra. Se'l campo è boscoso, sterpisi prima, e poi si lavori. Se è petroso, raccolgansi le pietre a monticelli, e poi si lavori: e le pietre saranno utili ad armare il campo, e potrannosene trarre fuore. Il giunco, e la gramigna, e la felce se ne troncano collo spesso arare. Nel campo là ove erano le felci, seminerai meglio fave e lupini. E se rinascono le felci, soccidile colla falce, e in poco tempo l'avrai consumate.

CAPITOLO IV.

Delle vigne che si vogliono occare, de' frascati, cavar semenzai, potare gli ulivi e sotterrare lupini.

Di questo mese le vigne, le quali erano scalzate da piedi, si voglion cuprire. Agual si tagli la selva a far frascati, quando ella è vestita di frasche. Aguale i semenzai studiosamente, e spesso si cavino. E ne' luoghi freddi, e pieni di piova gli ulivi si potino; e radesene in terra il muschio. E chi seminò i lupini per letaminare, aguale li sotterri nel campo coll' aratolo. Aguale gli spazzi degli orti, i quali si vorranno empiere di seme poi nell' autunno, si voglion cavare e conciare.

CAPITOLO V.

Degli orti; appio, coriandro, ruta, mellone, cardo, porro e zucca.

Di questo mese ben si semina l'appio, il coriandro, il mellone e le zucche; il cardo e le radici della ruta si piantano. E traspiantasi il porro, ma vuolsi inacquare.

CAPITOLO VI.

De' pomi; del melgrano, pesco, cedro e sizzifa, e l' arbor della palma.

Di questo mese ne' luoghi caldi cominciano a fiorire i meligrani. Dice Marziale, che chi di questo mese chinasse un ramo del melograno col fiore, e a piè del melo facesse in un vaso di terra star rinchiuso il detto fiore, poi nel tempo dell' autunno sarebbe fatto 'l frutto a grandezza di quel vaso. Ma vuolsi legare il ramo ad un palo, sicchè non (1) rischizzi in su. Agual ne' luoghi caldi si puote impiastrare il pesco in quel modo che detto è. E l' arbore cedro s' innesta servando in ciò la dottrina ch' è detta. E ne' luoghi freddi porremo i fichi, e le zizzife, e innesteremo. E la palma si pianta.

(1) *Non riesca in su* il T. Dav. *non esca in su* il Segniano.

CAPITOLO VII.

Degli armenti, e de' buoi che si castrano.

Aguale, secondo che Margo dice, si voglion castrare i vitegli, quando sono in tenera etade, stringendo loro i granelli con legno fesso: e appoco appoco rompendosi si risolvono. E voglionsi castrare scemante la luna nella primavera, e nell'autunno. E altri castrano in altro modo, legando il vitello al palo; e con forfici di stagno prendono i nervi, e stringono, e (1) seccano i granelli con ferro, e recidono in tal modo, che alcuna cosa di catuno granello rimane appiccato allo capo del nervo. La qual cosa fanno sì per lo sangue, che non esce tanto, e sì perchè 'l giovenco rimane più forte, e non diventa al tutto effeminato. E non è da lodar quel che fanno certi, che ratto ch'è castrato il giovenco, il mettono alla vacca a congiungersi a generare: che è ben certo che genera, ma muor poi per lo flusso del sangue, che perde tutto. Le ferite della castratura s'ungan con cenere di sermenti, e con schiuma d'argento. Il castrato faccia astinenza del bere, e pasca cibi sottili: e in que' tre dì gli si dieno tenere vetticciuole di frondi d'arbore, e molli frondette, e erbe verdi. Con pece liquida mischiato cenere, e un poco d'olio,

(1) Così sta nel testo; il Lat. legge *resecant*.

di po' tre di si vogliono diligentemente ungere le lor fedite. E anche miglior modo s'usa di castrare nguale al nostro tempo. Legato il giovenco, e fattolo cadere, stringonsi i nervi con un regol di legno, e poi si ricidono i granelli con ferro tagliente a ciò fatto. È anco meglio se 'l detto ferro si scalda, e così arzente ricide e' granelli lungo la detta regola. E non n'esce sangue, e non duol cotanto, e più tosto risalda, e la margine indurata per lo fuoco difende i nervi tagliati.

CAPITOLO VIII.

Del tonder le pecore.

Ora ne' luoghi temperati si tondono le pecore. E quelle che son tondute in questo modo si medicano. Sugo di lupin cotti, feccia di vin vecchio, e morchia in eguale misura mischiate e recate in un corpo insieme: ungerane le pecore inde a tre dì. E poi se 'l mare è vicino, s' attuffino e bagnino così dalla sua proda. E se non hai il mar presso, togli acqua dolce, e mischiavi sale, e bagnale all'aria. E questo tutto l' anno è medicamento da fare alle pecore per non lassarle diventare scabbiose: e rimetton la lana più tosto, più grande, e più delicata e morbida.

CAPITOLO IX.

Del cascio.

Di questo mese facciamo il cascio di sincero e chiaro latte, col presame dell'agnello e del capretto, ovvero colla pellicola, che suole essere appiccata a' ventrigli de' polli; ovver de' fiori agresti del cardo; o del latte del fico. E vuolsi tutto 'l siero trarre fuor del latte. E stringasi il detto latte con certi pesi, o in altro modo. E quando si comincerà a rassodare, si pogna in luogo oscuro e freddo. E quando è rassodato in quelle strettoie, con sal trito s'insali non troppo: e allora più duro, si vuole anche più, e bene premere d'ogni acqua. E ivi a pochi dì, sodate ben le formelle, ripognansi sì ordinatamente nelle grati, o casciaie, che non tocchi l'uno l'altro; rimossi da vento, sicchè riserbino in loro tenerezza e grassezza. E' vizj del cascio sono, se egli è o secco, o fistelloso, la qual cosa avviene o per non premerlo ben d'ogni acqua, o per troppo darli sale, o per troppo seccarlo al sole. Alcuni tritano l'anime verdi delle pine, e mischiano nel latte da fare il cascio. E chi vi mette il timo trito, e fanno con esso colato ristrignere. Qualunque tu vuogli sapore puoi fare prendere al cascio in questo modo, o vuogli di pepe, o vuogli d'altro.

CAPITOLO X.

Dell' api.

Di questo mese cominciano a crescere gli sciami dell'api. E nelle parti di fuor de' fiari si creano api grandi, le quali credono alcuni che sia re dell'api: ma i Greci gli chiamano οἴςρους, e comandano che sien tutti morti, perocchè sturbano la pace dello sciame riposantesi. Aguale abbondano i papiglioni, i quali uccideremo secondo che detto avemo.

CAPITOLO XI.

Degli spazzi, e palchi

Aguale all'uscita del mese faremo i palchi, e gli spazzi ne' palchi, i quali si perdono nelle contrade fredde fatti al tempo del ghiaccio. E se piace questo modo, tollansi due ordini di tavole, per lungo e per traverso, e pognamvi su paglia, ovver felce, egualmente aggessandola con una pietra che nte in mano possiam tenere; e poi sopra questo poniamo ghiaia, e con un mazzo la calchiamo, e assettiamo, e anzi che si secchi, vi si imbiuti su calcina viva stemperata con olio; e questo s'incorporerà con quello, e diventerà un corpo, e non trapelerà mai di lui alcuno umore. Poi vi si faccia

suso smalto di calcina e di matton pesti, alto e grosso sei dita. E spesse volte si vuol batter con verghe, perchè non crepi. E poi il potiamo rappianar con lastre di marmo, ovver con tavole, ficcandovi suso. E questo cotal componimento nulla cosa potrà viziare.

CAPITOLO XII.

De' mattoni.

Di questo mese si voglion fare i mattoni di terra bianca, e di creta, ovvero rossa: imperocchè quelli che di state si fanno, si seccan tosto di fuori, e rimagnono omorosi dentro; però crepano. Fannosi in questo modo. Nettando prima la terra creta d'ogni cosa aspra, mischiata con paglia si maceri assai; e poi si metta in una forma di legno fatta come vuogli fatto il mattone; e poi la rivescia fuori della forma, e fallo seccare al sole. Sieno li mattoni lunghi due piedi, larghi uno, e alti quattro once.

CAPITOLO XIII.

Del vino rosato.

Cinque libbre di rose un dì dinanzi purgate in dieci staia di vin vecchio, e di po' trenta dì vi giugni libbre dieci di mele schiumato, e usa il vino.

CAPITOLO XIV.

Dell' olio del giglio.

In ogni libbra d'olio metterai dieci gigli, e in un vasel di vetro il lascia stare quaranta dì al sereno.

CAPITOLO XV.

Dell' olio rosato.

In ogni libbra d'olio metti un'oncia di rose monde, e sette dì l'appicca fuori al sole e alla luna.

CAPITOLO XVI.

Dell' idromele.

In ogne staio di sugo di rose mischia una libbra di mele, e quaranta dì l'appicca al sole.

CAPITOLO XVII.

A serbare le rose verdi.

Le rose non anco aperte serberai, se stando loro ancor nel rosaio, fenderai una canna, che sia ivi fitta, verde, e verde permagna, e in quella fessura rinchiuderai la rosa, e lassa ricongiungere la

fessura. E poi quando vorrai che la rosa s' apra, taglia ivi la canna, sicchè la rosa sii fuori all'aria. Alcuni tollon pentole rozze, e mettolle all'aria fuori, e metton entro le rose cuprendole bene, e serballe.

CAPITOLO XVIII.

Dell' ore.

Nelle misure dell' ore s' accorda maggio col mese d' agosto. Nell' ora prima, e nell' undecima l'ombra dell' uomo è piedi ventitre. Nell' ora seconda e decima, piedi tredici. Nell' ora terza e nona, piedi nove. Nell'ora quarta e ottava, piedi sei. Nell' ora quinta e settima, piedi quattro. Ora sesta, piedi tre.

Fine del Libro sesto.

LIBRO VII.

MESE DI GIUGNO

CAPITOLO I.

Dall'aia, che si vuole apparecchiare.

Di questo mese s' apparecchi l' aia, e poi sarchiellata lievemente si conci con pula e con morchia, sicchè difenda la biada da' topi e da formiche. E poi si piani o con pietra tonda, o con legno, sicchè si piani: e poi al sole si lasci seccare. E alcuni mondate l' aje, si vi spargono su l' acqua; e poi vi metton su le bestie, e co' piedi lor la fanno (1) mazzarangare, e rassodare; e poi si secca al sole.

(1) *Mazzarangare* anche il T. Dav. *mazzangare* il Segniano.

CAPITOLO II.

Della metitura dell' orzo.

Agual comincia la metitura dell'orzo, la qual' si vuol compiere anzi che le spighe comincino a cascare, imperocchè non son vestite le sue granella di foglie, come il grano. Puotene segare un metitore esperto e buono sei moggia il dì: il meno esperto metitore ne sega almeno tre: e quegli ch'è nel minore, e bassissimo grado, almeno un moggio. E raunati i monticelli dell'orzo, lasseremo star così nel campo, imperocchè diventa maggiore il granello. E di questo medesimo mese ne' luoghi maremmani, e luoghi caldi e secchi comincia a segare il grano; il qual conoscerai esser maturo, se vedrai egualmente tutto 'l popolo delle spighe risplender di rossore. Nelle parti di Francia e del Ponente hanno tostana arte a mietere in un dì. quel che si penerebbe a mietere un mese per uomo; in un die ne sbriga un opera d'un bue in questo modo. Fassi uno edificio quadrato di tavole con denti minutissimi dinanzi, risegati a modo di spiga, e dietro da questo edificio ha due timoni a modo di giogo, ne' quali il bue legato tiene il collo, e mettesi innanzi il dificio. Il quale edificio si porta 'l bue agevolmente su due rote traendo; e con que' denti dinanzi tutte le spighe sega, e caggiono sul dificio. E questo è utile alla campestra, e là ove non è bisogno la paglia.

CAPITOLO III.

De' campi da fendere, e delle vigne.

Agual ne' luoghi freddi faremo le cose, che di maggio lassammo a fare. Fenderemo i campi, e apriremo le viti ne' luoghi erbosi e freddi. Coglieremo la veccia; e 'l fieu greco segheremo per pastura, e di questo mese ne' luoghi freddi faremo la metitura de' legumi. La lenta colta ben si serba tra la cenere meschiata, ovver in vasi da olio essuti, ovver da sale; riposte e ingessate incontanente si serbano. Agual la fava, scemante la luna, si vella anzi la luce; e anzi che la luna compia lo scemare si batta, e rifrigerata si ripognia. E in questo modo non avrà poi infirmità di gurguglioni. Di questo mese si colga il lupino; e, se ti piace, incontanente il leva dell'aia; ma pollo lunga d'ogne omore nel granaio. E così basterà lungo tempo, e specialmente se 'l fummo del fuoco vi puote.

CAPITOLO IV.

Degli orti; e qui delle brasche.

Di questo mese nel solstizio, cioè quando il sol non puote più salire, semineremo le brasche; le qua' poi d'agosto traspianteremo in luogo irriguo, d'acque. L'appio, e la bietola, e 'l coriandro, e la lattuga semineremo, se noi le inacqueremo.

CAPITOLO V.

De' pomi ; e qui del fiore del melgrano.

Di questo mese il fior del (1) melgrano, secondo che dicemmo di sopra, a piè del melo in un vaso rinchiuderemo, e diverrà la mela grossa a modo del vaso nell'autunno. Agual si voglion trascegliere le mele, e le pere nell'arbore, là ove 'l ramo n'hà tante che al maturar nocessero, gittandone le cattive in terra, e diradandole. E di questo mese potrem seminare il (2) zizzimo ne' luoghi freddi. Agual gli arbori del fico si vogliono caprificare, cioè aprir loro la buccia, secondo che narrammo nella dottrina del fico. Alcuni aguale li innestano ne' luoghi freddi. Inocchiasi il pesco; e la pianta della palma d'intorno si vuol cavare. Di questo mese, e di luglio si fa la 'mpiastragione, cioè innestar tra buccia e stipite. Ma vuolsi solamente fare a quelli arbori, i quali abbondano in sugo nella corteccia, siccome a fico, e ad ulivo, secondo che dice Marziale, e a lor simili. E fassi in questo modo. Torrai una gemma dell'arbore, del qual sii ben sicuro, che abbia a procedere a bene; e due dita d'intorno da lei tutta la corteccia dell'arbore con ferro acutissimo leverai insieme colla

---

(1) *Melograno* il T. Dav. *melagrano* il Segniano.

(2) *Zizzimo,* anche il Segniano *zimo* il Dav.

gemma, sicchè la gemma non si calterisca: e quella scorza leva quadrata, e la gemma in mezzo. E una di quella misura, e per me' la gemma leva dell' arbore là ove vogli innestare: e in luogo di questa assetta quell'altra, e lega diligentemente, sicchè la gemma dritta, e strettamente vegna per mei là onde levasti l'altra gemma. E poi di fuori impiastra di lotto; e sega i rami da indi in suso, e anche lo stipite: e dopo i venti e un die levane il legame, e vedra' la gemma per me' l'altra di sotto germogliare.

CAPITOLO VI.

Del castrare.

Di questo mese si castrano i vitelli, e fassi il cascio, e tondiam le pecore ne' luoghi freddi.

CAPITOLO VII.

Dell'arnie che si vogliono castrare, e della dottrina dell'api.

Di questo mese si castrano l'arnie; le qua' cognosceremo esser mature a questi segni. In prima, se elle son piene, udiamo sottil mormorio dell'api; perocchè i forami voti de' fiari rendono il mormorio dell' api rimbombevole e grosso. Anche se elle sozzano con sugo la giù a piè dell' arnie, è segno

grande che sien piene di mele. Castreremole, cioè voterelle la mattina molto per tempo, quando dolcemente l' api si posano. Avrem fumo di galbano, e sterco di bue in un vaso ampio nel fondo, e stretto da bocca a modo di camino; per lo quale stretto esca il fumo, e faccia cessar l'ape; e così si castrano, fuggendo l'api dal fumo, e recidonsi i fiari. E desi in questo tempo lassar loro la quinta parte del mele per cibo, sempre nettando l'arnie d'ogne puzzura. Ed aguale si scoli'l mele in vasi mondissimi. Ma prima che si premano i fiari con mano, si riceva quello che per sè medesimo n'esce per parecchie dì; imperocchè fie dolcissimo appo quello che si preme; il quale per li figliuoli dell'api che dentro vi sono si spreme amaretto. E scolasi, e confettasi la cera aguale in un vaso di rame con aque boglienti, mettendo iv' entro i pezzi dei fiari premuti. E di questo mese sia l'uomo sollecito degli usciami ch' escono, e siccome giovani persone si vanno volentieri isvagando e fuggendo. E quando escono, ristanno ivi presso due o tre dì. E incontanente si deono raccoglier nell' arnie chi nolle vuol perdere. E ponsi lor mente a mano dalla mattina infino ad ora ottava, o nona, cioè infino ad alto vespro, perocchè poi verso la sera non si mutano. Segni di cognoscere quando debbian fuggire, son questi. Per due, o tre dì dinanzi cominciano a fortemente rombare e impazzare insieme: e pognendo altri spesse volte l'orecchie all' arnie, cognoscerà e udirà il mormorio. E conviene

che allora il buono guardiano ne stia sollicito. Lo qual mormorio non fanno solamente per volere uscire, ma quando insieme talvolta combattono: la qual battaglia rimane, gittandovi polvere, ovvero acqua. E raccordansi agevolmente, e fanno insieme pace, perocchè da natura hanno dolce autoritade, e signoria a pacificarsi. Ma quando lo sciame esce, e pende in alcuna fronda così in sè rappacificato, se egli pende a modo d' una poppa, sappi che tra loro è solamente un re: ma se pendendo si divide quasi in due poppe, o in più tanti re, e signori hanno, quante poppe fanno; e sono in discordia. Allora colla mano tinta in mele di sosillo, o d'appio, cerca là ove vedi il gomitolo dell' api più grosso, e trane fuori quelle che vi sono troppe. Cognoscerali in ciò che sono un poco maggiori che l'altre, e sono di chiaro e risplendente colore, e colle gambe più dritte, morbide senza pelo, e hanno un capello quasi nel ventre di fuori, come aguglione, il quale non usan però a trafiggere. Ma havvi altri, che sono di color più fusco, e oscuro, e (1) orsuti e ruvidi: grandi come quelli o più, i quali al tutto si vogliono spegnere. E così facendo ve ne lassa solamente uno, il più bello, e 'l più risplendente. E se questo s'andasse troppo svolazzando di fuori con l'ape, mozzali l'ale, e starà fermo a casa. Il quale rimagnendo, tutte l'ape vi rimagnono, e nulla si diparte. E se sciame non

(1) Così anche il T. Dav. ma forse s'ha da leggere *irsuti*.

nascesse nell'arnia, acciocchè non vegna meno, rauna due, o tre arnie in una, spargendo loro mele, e dolce liquore, e tenendole rinchiuse per tre dì, pognendovi del mele per cibo, e lasciando nell'arnia piccioli forami. E quando vuogli riempiere l'arnia ch'è vota per lo uscir dello sciame, andrai ad altre arnie, e cotali estremità di fiari, nelle quali vedrai i figliuoli dell'ape nelle fora, ragguarda sicchè tu vi veggi il foro là ove de'essere, e nascere il re il qual vedrai più lungo, e più in fuori, a modo d'uvero di poppa, che non son gli altri. E quel pezzo di fiare riciderai con tutta la sua schiatta, e metterai nell'arnia. Ma questo si vuol fare quando que' polli del fiare cominciano a mandar fuori il capo per essere presso all'escire, altrimenti se si tramutassero acerbi, morrebbero. Se lo sciame si levi subitamente, vuolsi far loro paura, movendo l'aere con suon di baccina, o di altro vaso, e incontenente ritornerà all'arnia, o porrassi ivi ivi presso su alcuna fronda. E allora in un vaso unto di mele, o d'erbe a ciò usate, si tragga, e mettavisi entro con mano, o con cazzuola: e poi la sera il potrai levar quindi, e allogarlo tra l'altre arnie.

CAPITOLO VIII.

Degli smalti, e mattoni.

Di questo mese si fanno gli smalti, e' mattoni, secondo, e nel modo che detto è.

CAPITOLO IX.

Come si conosca che semente debbia advenire.

Dicono i Greci, che quelli di Egitto piglian segno in questo modo che seme debbia l'anno aver buona uscita, e chente nò. In una picciola aia in luogo acconcio, e umido pognono ogne generazion di biada, e civaie cascun per sè: e poi nel levare della canicula (la quale stella apparisce dì quattordici all' uscita di luglio, secondo i Romani) quel seme, che diventa arido e abbronzato per lo levar della detta canicula, è segno che la ricolta di quel cotal seme fia quell'anno magra, e poca; e quel che si rimane in suo stato, sarà buona ricolta.

CAPITOLO X.

Dell'olio della camomilla.

In ogni libbra d'olio si vuol mettere un'oncia di camomila, del fiore, gittando via le foglie bianche che sono intorno a' fiori, e quaranta dì si lasci poscia così stare al sole.

CAPITOLO XI.

Dello (1) anate, cioè fior d' uve confettate.

Quando fioriscono l' uve salvatiche, coglierenle senza rugiada, e porremo a seccare al sole: e poi (2) il crivelliamo, sicchè non caggia altro che 'l fiore solamente senza le granella. E poi quel fior mettiamo nel mele, e dopo trenta dì ancora il confettiamo a modo che si confetta il rosato.

CAPITOLO XII.

Della (3) fita, ovvero polenta cioè orzo verde.

Tollesi l' orzo ancora non sì maturo, che alcuna cosa non sia verde, e segasi, e a manatelle si pone a seccar nel forno, sicchè si possa macinare. E nel moggio dell' orzo mischia a macinare un poco di sale, e poi serba.

(1) *Delle anaeche* il T. Segn. *dell'anache* il Dav.
(2) *Il* anche il T. Dav. Il Segniano *le*.
(3) *Sita* i TT. Dav. e Segn. *fetta* il Cod. 28 della Laurenziana.

CAPITOLO XIII.

Dell' ore.

Giugno e luglio s'accordano insieme degli spazj dell' ore. Ora prima e undecima, l' ombra dell' uomo ventidue piedi. Ora seconda e decima piedi dodici. Ora terza e nona, piedi otto. Ora quarta e ottava, piedi cinque. Ora quinta e settima, piedi tre. Ora sesta, piedi due.

Fine del libro settimo.

LIBRO VIII.

MESE DI LUGLIO

CAPITOLO I.

De' campi da rifendere.

Aguale intorno a calende si rifendono i campi, che si fesser d'aprile. E compiesi la metitura del grano, secondo che detto è di sopra. I campi salvatichi utilmente agual si stirpano d'arbori, e di virgulti, quando la luna scema, scavate le radici ed arse. Di questo mese gli arbori ch'erano svelti, fatta la segatura delle biade, si risotterrino. E le viti novelle si vogliono agual (1) polvenire, cioè scalzare intorno la mattina, e al vespero. E utilmente di questo mese, ovvero innanzi il dì della canicula, cioè innanzi mezzo questo mese, si stirpano le felci, e le carici.

(1) *Polvenire* leggono anche *i* TT. Segn. e Dav.

CAPITOLO II.

Degli orti; e qui delle cipolle, radici, atrepici, ozzimo, biéta, lattuga, porro, napi cioè navoni e rapa.

Di questo mese seminiamo le cipolle in luoghi freddi, e che sieno acquidosi; e così le radici, e atrepici, se inacquare le possiamo, e l'ozzimo, malva, bieta, lattughe e porri. E di questo mese seminiamo i napi, cioè navoni, e rape in campi e luoghi umidi e ben lavorati e letaminati sì per loro, e sì per la biada, che poi quel medesimo anno vi si dovrà seminare. Ma i navoni voglion terra sabbiosa, e un poco a pendio. E interviene per la disposizion del sito del luogo, e del terreno, che infra due anni si muta il navone in rapa, e la rapa in navone, mutandoli di terra in terra. Nel giugero della terra ne vuole quattro staia di seme di rape; e di navoni cinque. E se vuogli aver seme di grande schiatta di rape, e di navoni, divelli la rapa, e mozzane le frondi presso alla rapa un mezzo dito, e fa in un solco di terra ben lavorata una cava adentro otto dita, e ivi sotterra e calca la detta rapa; e 'l suo seme diverrà di grande schiatta.

CAPITOLO III.

Dell' impiastrar del melo, però, fico, cedro e palma.

Di questo mese si fa lo impiastrare com' ho detto dinanzi, cioè di giugno Capitolo V. Il pero e 'l melo in luoghi freddi aguale innestati ho provato che sono advenuti. E di questo mese negli arbori serotini si voglion diradare i pomi, o frutti, se troppo fusser carichi, sicchè 'l sugo dell'arbor si ristringa a quelli che rimagnono, secondo che dissi di sopra. E aggual mi ricordo aver piantati i tagli del cedro in luoghi e contrade fredde, e continuamente innacquati venire ad avventurato frutto. E puotesi aguale inoculare 'l fico, e innestare il cedro. E in mezzo 'l mese si vuole ora cavar dintorno alla palma. E voglionsi cogliere le mandorle già mature.

CAPITOLO IV.

Degli armenti: e di mettere i tori, e montoni alle femine.

Di questo mese si voglion mettere i tori alle vacche; sicchè potrà ne' dieci mesi venir già maturo il tempo della primavera. E certa cosa è, che quelli che nascon nella primavera amano la lussuria

di venere suo pianeta. Ad un toro Columella dice quindici vacche bastare. E vuolsi porre cura, che per troppa grassezza non potrebbe concipere, se nella contrada là ove sono, ha troppa abbundanza di pastura. E puotesi ogne anno mettere la vacca al toro: ma là ov' è bisogno, e (1) usata, che elle, per fatiche ch' abbiano a durare, mettano alcuno anno in mezzo, puotesi fare. Di questo mese si mettono i montoni alle pecore. E vogliunsi sceglier di lana grande, morbida, e di grande corpo, lata fronte, lunga coda, crespa lana e grandi granelli; alti della persona da terra, e tutti bianchissimi di lana, non macchiati nè in lana, nè nella lingua: la qual se fusse macchiosa, diventeria l'agnel macchioso. Dice Columella, che del monton bianco si puote creare agnello svario, ma del bigio non mai. E vuole esser di prima etade, e può infino agli otto anni generare. La femina sia di due anni, e fie buona da ciò infino i cinque. Nel settimo anno vien meno. E vuolsi similmente sceglier di gran corpo, lunga lana e gentile. Ma vuolsi provedere, che elle si satollino d' abbondanza di pastura. E pascan di lungi da spine, e da siepi, sicchè (2) nolle straccino la lana da dosso, e nolle pungano. E vogliousi metter di luglio, sicchè anzi verno nascano gli agnelli, e fortifichinsi. Dice Aristotile, che a voler far creare i maschi, quando

(1) Così anche il T. Dav. il Segn. legge *usato*.
(2) *Nolle* anche il Dav. *non straccino* il Segn.

è il tempo del concipere, pascansi le pecore verso il settentrione, sicchè ricevan quel fiato verso la tramontana. E se vuo' far crear le femene, scegli la pastura verso'l meriggio. E così si maritano le madri per riempire il numero di quelli, che uccidiamo. Nello autunno quelli che sono deboli si vendono, per non venir contra'l verno. Alcuni fanno star casti i montoni (1) parecchie mesi dinanzi, perchè sien poi al generar più virtuosi. E alcuni altri non se ne guardano, e hanno tutto l'anno agnelli.

CAPITOLO V.

Dello stirpar la gramigna.

Di questo mese, quando il sole è in cancro, e la luna sesta in capricornio, si vuol diveller la gramigna, e dicono i Greci, che giammai poi non rinasce nè fronde, nè barbe. Anche dicono, che, chi facesse bidenti, cioè biforchi di ferro da cavare, e tignesseli in sangue di becco, e quando si fabbricano li vi temperasse entro; e anche quando volesse pure accoglier la gramigna, tolla quel bidente, e scaldi, e roventi, e poi inungalo in quel sangue così rovente, quella gramigna non rimette.

(1) *Parecchie* anche il Dav. *parecchi* il Segniano.

CAPITOLO VI.

Del vino della cipolla squilla.

Di questo mese facciamo il vino della squilla in questo modo. Ne' luoghi montagnosi, e maremmani cogliamo la squilla in tempo quando si leva la canicula, cioè da' quattordici dì all'uscita in là, e secchiamola da lunga dal sole. E poi in un' anfora di vino mettiamo una libbra di quella, tagliandone via prima quello che non è buono, e levatene le foglie, le quali velano la parte di fuori. E alcuni questi cota' velami di quell' erba appiccan con filo, e mettono così pendenti nel vino, sicchè non tocchino la feccia; e lassano stare quaranta dì, e poi ne le traggono. E questo vino contrasta alla tossa; purga 'l ventre; risolve la flemma; giova a coloro che senton della milza; rende il veder sottile; e fa smaltire.

CAPITOLO VII.

Dell'idromele.

Ne' dì caniculari togli il dì dinanzi acqua pura della fonte, e in tre staia d'acqua metti uno staio di mele non eschiumato; e con canna, o baston fesso il fa menare per spazio di cinque ore, con-

tinuamente mestandolo, e di forza. E poi per quaranta dì e quaranta notti il lascierai star fuori sotto il cielo.

CAPITOLO VIII.

Dell'aceto squillitico.

Togliai quel mezzo tenero ch'è nel mezzo della squilla bianca cruda, gettandone tutto 'l duro, e tutto quel ch'è di fuori; e poi tritando, e minuto tagliando, mettine una libbra in sei staia di fortissimo aceto. E 'l vaso segnato e chiuso farai stare quaranta dì sotto il sole, e poi gitta via la squilla. Colerai ben l'aceto, e in vaselli impeciati il metti. *Altro aceto utile molto a smaltire, e a sanità dell'uomo.* Togli dramme otto di cipolla squilla, e togli staia trenta d'aceto, e metti in un vaso; e mettivi un'oncia di pepe, e un poco di menta e di cassia, e poi ad alcun tempo l'usa.

CAPITOLO IX.

Della mostarda.

Il seme della senape uno staio e mezzo polverizza, e metti con quella cinque libbre di mele, e una libbra d'olio di Spagna, e uno staio di fortississimo aceto; e mischia, e macina insieme e usa.

CAPITOLO X.

Dell' ore.

L'ore di luglio sono alla misura di quelle di giugno quanto agli spazj dell'ombre: e però le truova siccome nel mese di sopra.

Fine del Libro ottavo.

LIBRO IX.

MESE DI AGOSTO

CAPITOLO I.

Dell' arare.

All' uscita di questo mese si vuol cominciare ad arar il campo piano, umido e sottile. E apparecchiansi le persone alla vendemmia ne' luoghi di maremma. E ne' luoghi freddi si ricuoprono le barbe delle viti.

CAPITOLO II.

Di rifare la cattiva vigna co' lupini.

In questo mese e tempo si rifà la vigna, cioè seminando nel giugero tre moggia, o quattro di lupini; e poi al tempo suo gli vi sotterrerai entro. Imperocchè altro letame non è convenevole alla vigna; perocchè sarebbe poi vizio del vino.

CAPITOLO III.

Di spampanare in alcuno luogo le vigne, e in alcuno altro far loro ombre.

Ne' luoghi freddi ora si spampanano le vigne. E ne' luoghi caldi si faccia loro ombre di frasche, secondo che la facultade permette. E di questo tempo potemo stirpare i campi.

CAPITOLO IV.

Delle pasture che si vogliono ardere.

Di questo mese si vogliono arder le pasture, sicchè l' affrettar del mettere si ristringa alle radici: e arsa la vecchia, rinasca più allegra la nuova.

CAPITOLO V.

Degli orti; qui della rapa, navone, radice, e rafano.

Di questo mese ne' luoghi caldi si semina la rapa, e'l navone in quel modo che detto è nel mese di luglio. E seminansi ne' luoghi più secchi le radici; le quali fieno buone nello verno. Amano la terra grassa, lavorata e sollevata, siccome la

rapa. Spaventansi del tufo, e della ghiaia: e rallegransi della nebbia. Voglionsi seminare con grandi spazj, e con gran fosse. (1) Avventano migliori nel renaccio. Seminisi quando di nuovo è piovuto: se non forse, quando seminate fossero, si possano innacquare: e incontenente si voglion ricuprire con lieve sarchiello. Il giugero si semina di due staia, e chi dice di quattro. Non vi si metta letame, che le renderebbe fastidiose, ma mettavisi paglia in suo luogo. E diventan più (2) soave, se spesse volte si getta lor dell'acqua salsa. Le radici femine crediam quelle, ch' hanno le foglie più larghe, e crescon meno in radice, e foglie lievi, e liete, e verdi. Di queste serbiamo per seme. E diventano maggiori, se mozzata lor la fronda, si ricuoprano colla terra spesso. E se delle troppo agresti vorrai far dolci, macererai il seme nel mele un dì, e una notte. Il rafano solamente, come 'l cavolo, è nocivo alle viti. E se l'uno lungo l'altro si seminino, catun si fugge: si è discordevole la lor natura. E di questo mese seminiamo le pastinache.

(1) Così anche il T. Dav. *aventano* la Crusca: *diventano* il Segniano; *meliores proveniunt* il Lat.

(2) *Soave* anche il T. Dav. *soavi* il Segniano.

CAPITOLO VI.

Dello impiastrare.

Impiastrinsi aguale gli arbuscelli. E molti son che innestano aguale il cedro, e 'l pero ne' luoghi da innacquare.

CAPITOLO VII.

Dell'api.

Di questo mese gli scaraboni molto molestano (1) gli api; i quali si conviene struggere, uccidere e cacciare. Ed aguale quel, che non compiemmo di luglio, compiamo.

CAPITOLO VIII.

Di trovar la vena dell' acqua.

L' acqua, se menova, ovver non si abbia, in questo modo si puote trovare. Quando il sole è levato, egualmente ragguarda il suolo della terra nelle quai parti ti bisogna di trovar l'acqua. Poni l'occhio lungo 'l suolo della terra, e ragguarda d' intorno sottil quanto puoi, e per me' dove vedrai

(1) Così anche il T. Dav. *l'api* il Segn.

l'aere levar di terra più crespa, e quasi rugiada spargere, quello è segno, che ivi sotto ha acqua sotterra presso ad arbore o ad altra cosa, che quel aere infracida, e ingrossa. Ma se vuoli vena di buona acqua, convien considerare la natura del terreno. La terra creta non genera molta, nè buona acqua. Il sabbion genera acque molli, e sottili, limose, e suavi, e molto addentro di spazio. La terra nera genera cotali goccioli di vena raccolti delle piove del verno; ma è di sapor nobilissimo. La ghiaia genera mezzane vene, e non bene certe; ma sapor nobilissimo. Nel sasso rosso buone acque, e abbundanti vene sono: ma guarda che non fuggan le vene per le crepature del sasso. Sotto le radici de' monti, e ne' sassi alberesi, buone, sane, abbondevoli, e fredde sono. Ne' luoghi del piano sono gravi, salse, tiepide, e insipide: e se ve ne truovi di buon sapore, sappi, che per vie di sotterra elle escono del monte. E nel mezzo de' campi, se cuopri le fonti con frascati, potrai far diventar quelle del sapor delle fontane de' monti. Segni di trovar dell'acqua son questi, là ove ti vegna meno il segno ch' avemo già detto: là ove vedi nascere giunco, salce salvatico, alno, vite, canna, ellera, o cota' cose, che si generan d'omore. E là ove vedrai questi segni, cava fossa larga tre piedi, e cupa cinque, e presso al tramontar del sole togli un vaso mondo di stagno, o d'altro metallo, e ugnilo dentro, e rimboccalo nel fondo della detta fossa; e poi ricuopri la fossa con grati, e poi di sopra

con terra faccendo palchistuolo alle labbra della fossa: e poi il dì seguente se truovi il vaso sudato dentro di gocciole d'acqua; è segno che l'acqua è ivi presso. Anco se in questa cotal fossa porrai nel detto modo un vaso di terra non cotto, e non unto, troveralo l'altro die resoluto, se l' acqua è ivi presso. Anche il vello della pecora in questo modo posto, e così cuperto, se l' altro dì ha colto tanto omore, che premendol goccioli, sii certo, che ivi è abbondanzia d' acqua. Anche se ponendo nel detto luogo la lucerna dell'olio accesa, e ricuprendo la fossa, com'è detto, se l'altra mattina vegnente si truova spenta, non venuto meno l'olio, è segno, che l'acqua è ivi presente. Anco se nel detto luogo farai fuoco, e la terra isvaporerà fummo nebbioso ruttando, sappi ch'ivi di sotto è l' acqua. E così trovati di questi segni, cavavi sicuramente il pozzo e rauna più ivi, se truovi, vene in una. Ma pur alle radici de' monti verso il settentrione sono migliori acque, e più abbondevoli.

CAPITOLO IX

Come si facciano i pozzi.

Nel cavar de' pozzi si vuole guardar, che non sia pericolo a' cavatori: perocchè spesse volte ha sotterra solfo, o allume, o bitume, intra i quali s' inchiude spirito, cioè aere mortifero, e subitamente entra altrui, e riempie il naso, e partisce

l'anima dal corpo, se incontanente il cavator non è accorto a fuggire. Onde in prima che l'uomo in que' cotali luoghi laggiù scenda, nel fondo die porre una lucerna accesa: e se ella non vi si spegne, sii securo d'ogni pericolo di mal fiato: ma se si spegne, guardati, che ivi è lo spirito della morte. E se non puoi avere altro luogo per acqua che questo, cava da mano manca, ovvero dalla ritta tanto, che truovi miglior luogo, e acqua buona. E quivi fa laggiù forami a modo di nare di naso di qua e di là, per li quali forami lo spirito mortale sfiati: la qual cosa fatta, il pozzo si potrà cavare largo per ogni verso otto piei e grosso 'l muro piei due. (1) Nella quale costruttura e muro di sotto vi si (2) metta pali grossi; e sia il muro di pietra alberese, o petra (3) tosica. E se l'acqua è limosa, medichisi col mischiarvi entro il sale. E quando 'l pozzo si cava, se la terra non stesse, mettivi tavole appoggiate dentro, e sostentale con pali per traverso posti, sicchè i cavatori non incorressero in pericolo di ruina.

---

(1) In questo luogo ho seguito la lezione del Cod. 12. della Laurenziana: il Salviniano, il Segniano, e il Davanzatino leggono unitamente *la quale*.

(2) *Metta* leggono tutti i Testi

(3) *Rossiccia* il Segniano; *rosica* il T. Dav. e il 12. Laurenziano: *tosca* il 28 Laurenziano: il Lat. ha *lapide tofacio*.

CAPITOLO X.

Come si prova l'acqua.

L'acqua nuova pruova in questo modo. Mettila in un vaso nuovo di rame, e se ella non fa macola o limo, è buona. Anche la cuoca in vaso di rame, se non lassa arena, o muschio, è buona. Anche se i legumi vi si cuocono entro tosto, è buona. E se pozzi sono ad alti, vuolsi forar laggiù lungo 'l fondo e far sotterra venir l'acqua a modo di fonte, e uscir laggiù alla valle, se'l luogo è sì chino, che far si possa.

CAPITOLO XI.

De condotti.

L'acqua si mena per forma di condotti fabbricati di pietra o di calcina, ovver per cannelle di piombo, ovvero per docce di legno d'ontano, ovver per gambiere di terra. E se si mena per forami, voglionsi sì sodare, che l'acqua non possa trapelar nè fuggire. E la grandezza del condotto sia secondo la quantità dell' acqua. Ma se ella si mena per piano, facciasi la doccia sì al chino che in ogne cento ovver sessanta braccia sensibilmente chini sei piei, sicch'ella possa liberamente correre. E se vuoli farla passare il monte, metti i condotti per

li lati del monte in giro; ovver per caverne li fa passare il monte. Ma se vuoli che passino valle, fa archi, ovver pile, sopra li quali fa venir l'acqua, eguali colla fonte là onde esce; o vuoli far l'acqua per cannelle chinare giù nella valle, e su poi risalire là dove vuogli. La più salutevole, e utile arte a menarla è per gambiere di terra grosse due dita e strette più da bocca, sicchè una entri nell'altra per spazio d'un palmo, immastriciando le giunture con calcina viva mischiata con olio: e anzi che noi vi facciamo correr l'acqua per entro, vi si faccia correr per entro favilla mischiata con qualche liquore, cioè con un poco d'acqua, sicchè si stagnino i condotti, se vizio avessero alcuno. La sezzaia ragione, e men utile è di menarla per condotti di piombo, li quali rendon l'acque nocevoli a'corpi degli uomini. Sì diligentemente si vogliono fare i recettaccoli dell'acqua, che vena abbondevole ricorra per entro.

CAPITOLO XII.

Delle misure delle cannelle.

La misura delle cannelle del piombo sia in discrezion del maestro, guardando l'utile, e la fortezza dell'opera.

CAPITOLO XIII.

Del mele (1) onnifaco.

In sei staia d'uve mezze acerbe mischia staia due di mel ben trito, e fallo stare dì quaranta sotto i razzi del sole a ricuocersi.

CAPITOLO XIV.

Dell' ore.

Ora prima e undecima, l'ombra dell'uomo piei ventitre. Ora seconda e decima, piei tredici. Ora terza e nona, piei nove. Ora quarta e ottava, piedi sei. Ora quinta e settima, piedi quattro. Ora sesta, piedi tre. Agosto e maggio s'agguagliano nel corso dell'ore.

---

(1) *Onnifico* il T. Dav.

Fine del Libro nono.

LIBRO X.

MESE DI SETTEMBRE

CAPITOLO I.

De' campi grassi, e d'altre maniere di campi, e di lor lavorii, e letaminare; e che si metta nella vigna in luogo di letame.

Di questo mese i campi, che sono usati di ritenere troppo l'omore, si vogliono la terza volta aguale arare, ed anche il campo grasso; avvegnachè l'anno che corre omoroso si possa anche terzare. Ed ora il campo umido, piano e sottile, il quale all'entrata d'agosto dicemmo allotta arare, si vuol riarare e seminare. I campi sottili, e a pendio di prima agual si voglion arare, e poi nell'equinozio, cioè a mezzo settembre. E voglionsi aguale letaminare i campi: ma nel colle, spesso il letame; nel piano più rado: e là ove nel piano ne poni diciotto ceste; nel colle ne poni ventiquattro. E tanti monticelli di letame spargi il die, quanta terra puoi quel dì arare, là ove lo spargi, sicchè

il letame faccia prode. E letamina quando la luna scema; la qual cosa è nociva all' erba. E dice Columella, che nel giugere ne basta porre ventiquattro carpenti, ma nel piano dieciotto. E pousi il letame nel campo in catuna parte del verno. E non è prode a metter troppo letame, ma temperatamente e spesso. E se al tempo suo non puoi letaminare; potrai almeno quando semini dinanzi al seme spargere il letame. E se 'l letame è di capra, puolo con mano andare spargendo, e poi mischiare coi sarchielli. Il campo acquidoso richiede più letame che il secco. E se il letame non si truova abbondevolmente, usasi questo in luogo di letame. La terra creta, cioè l' argilla si mischi col sabbione. E se 'l campo è argilla, mischiavi del sabbione: e questo è utile, e per buon letaminare nelle vigne; perocchè 'l letame vizia il vino.

CAPITOLO II.

Di seminare il grano, e l' orzo.

In questo mese ne' luoghi sottili, uliginosi, e freddi, e ombrosi si semina il grano e l'orzo, sicchè si possa rassodare in barbe anzi che vegna il freddo del verno.

CAPITOLO III.

Del rimedio contro l'Amor salso.

Suole la terra mandar fuore omor salso, il quale spegne la biada. Rimedio contra a ciò è sparger ivi colombina, ovver foglie d'arcipresso, sicchè arando si mischi colla terra. Miglior remedio di tutti si è metter un solco acquaio per lo mezzo del campo, là onde scorra l'acqua, e gli omor salsi. Nel campo mezzolano si semini nel giugero moggia cinque di grano, o d'orzo: il campo grasso ha assai, di quattro moggia. E se puoi cuprir di verno quel che semini con pelli alcun tempo, pervegnon ben le biade, e fermansi in barbe. Contra agli animali, che sogliono seccar le barbe delle biade, tollasi il seme della biada, e macerasi una notte nel sugo d'un'erba, la quale si chiama sedon, e poi semina: ovver si tolla il melloncel salvatico, e nel suo sugo si maceri il seme una notte. E se non truovi il melloncello, togli le sue radici, e tritale, e lavale così trite con acqua, della quale acqua macera poi il seme. E altri sono, che poi ch'è seminato, se se n'avveggiono, spargono in su la terra della detta acqua. E chi immolla di quella l'aratolo, col quale ara seminando, e imbagna i solchi.

CAPITOLO IV.

Dell' orzo (1) sescantolo.

Ora in sottil terra si semina l'orzo sescantolo. Nel giugero se ne semina cinque moggia. E questo fatto, lassa riposare il campo, se tu non vi volessi per avventura gittar letame.

CAPITOLO V.

Del lupino.

Agual si semina il lupino, e un poco più avaccio. In ogne suol di terra dove si semina fa prode, se si semina anzi che 'l freddo cominci. Non nasce in terra limosa. Spaventasi della creta, cioè argilla. Ama sottile, e rossa terra. Moggia dieci ne vuol nel giugero.

CAPITOLO VI.

De' pesi.

All'uscita di questo mese si semina il peso, in terra sottile, e lavorata, luogo temperato, e cielo allegro. E dilettasi in terra omorosa. Nel giugero ne semina moggia quattro o tre.

(1) *Sescantolo* anche il T. Dav. *iscandello* il Segn.

CAPITOLO VII.

Del sisamo, e del campo arare.

Agual si semini il sisamo in luogo putrido, cioè terra grassa, ovver grassa arena. Nel giugero staia quattro ne bastano a seminare. E di questo mese all'uscita fenderemo di prima la terra, nella qual dovemo poi per innanzi seminar la medica.

CAPITOLO VIII.

Della veccia, fienogreco, e ferrania.

Aguale è la prima semente della veccia, e dell' fiengreco, quando seminiamo per pastura di bestie. Il giugero si semina di sette moggia. La ferrana in luogo letaminato si semina, cioè orzo canterino. Nel giugero moggia dieci ne spargiamo, e ciò facciamo nell' equinozio, quando è tanto il dì, quanto la notte, sicchè anzi verno si fortifichi. E spesse volte si puote pascere infino a maggio. E se di quella vuogli seme, falla pascere pur infino a calende di marzo.

CAPITOLO IX.

Del lupino per letame.

Di questo mese presso dal mezzo si semini il lupino, e poi nato si rivolga sotto terra coll' arato.

CAPITOLO X.

De' prati novelli e vecchi.

Aguale a cui piace di formare il prato di nuovo, scelga se puote il terren grasso e rugiadoso, pianò e lievemente inchinato; ovver valle, nella quale l'ómor dell'acqua nè troppo tostò ne scorra fuori, nè troppo entro vi covi. E puotesi fare ancora il prato in campo sottile, se si puote innacquare. Vuolsi aguale il campo (1) stirpar d'ogne virgulto, e di ogni erbà grossa, e di qualunque altro impedimento. E poi rotto, e risoluto collo spesso arare, trattene le pietre, letaminisi; e diligentemente si guardi dal calpitar de' piei delle bestie quando è molle: l'orme il renderebbe non piano. E se'l prato vecchio è muschioso, radasene il muschio, e seminisi del fieno in quel luogo raso. La cenere spesse volte gittata nel prato riguarda dal muschio, e uccidelo, e se il prato è diventato sterile, aralo, e poi il rispiana: imperocchè i prati sterili spesso si vogliono arare. Ma nel prato nuovo possiam seminare le rape, se volemo: la metitura delle qua' finita, potrem mandare a compimento quello che detto è. La veccia mischiata col seme del fieno spargerem dopo questo. E non si vuole bagnare il

(1) *Sterpare* il T. Dav. *istirpare* il T. Segn.

prato anzi ch' egli abbia fatto il suol duro; acciocchè la forza del troppo omore corromperebbe la corteccia del prato.

CAPITOLO XI.

Del far la vendemmia, e dello impeciar delle vasella dal vino.

Di questo mese ne' luoghi di maremma e ne' temperati si vuol far la vendemmia, e apparecchiarsi di farla ne' freddi. Le botti, e vasi si vogliono impeciare in questo modo. Il vaso di duecento congia s' impecia di dodici libbre, e poi per porzione impresa da questo puoi impeciare gli altri. E cognosconsi l' uve quando sono mature, se la vinaccia la quale è nascosta dentro all' acino, e le granella, spremuta l' uva, rimagnon palide o nere. Vuolsi mischiare una libbra di cera tra le venti e trenta di pece, perocchè umilia la pece, e non si schianta poi al tempo del freddo. La pece sia dolce scelta, perocchè spesse volte l' amarezza della pece rende il vino amaro.

CAPITOLO XII.

Del panico e del miglio.

Aguale in certi luoghi sì si miete il panico, e 'l miglio: e seminasi il fagiuol per esca. E agual

s'apparecchia l'uccellare a coccoveggia, e ogn' altro argomento da uccellare, sicchè in calende dì ottobre poi s' uccelli.

CAPITOLO XIII.

Degli orti; e qui del papavero, cavolo, cappero ec.

Ora si semina 'l papavero ne' luoghi caldi e secchi, e puotesi intra gli altri camangiari seminare. E diecsi che vien più utilmente dove sono arsi sermenti, o altre verghe. Seminasi aguale utilmente il cavolo, sicchè poi il traspognamo all'entrata di novembre: del qual poi di verno, e per la primavera potrai cogliere. E di questo mese si cavano, e si fanno gli spazj degli orti, ne'qua' poi nella primavera seminerai. Tre piedi li cava adentro, e a luna scemante gli empi di letame. All' uscita di questo mese si semina il timo; ma meglio nasce ponendo le piante; avvegnachè poscia vien col seme. Ama il campo magro, e luogo di maremma. Aguale intorno all' equinozio si semina l'origano. Vuolsi letamiuare e innacquare, tanto che sia cresciuto. Ama luoghi aspri e sassosi. E in questi dì si semina il cappero, e con foglie late si spande appoggiate a terra. Il suo sugo nuoce alle terre. Dunque si vuol seminar che non si spanda, troppo occupando della terra, faccendoli fosse intorno, ovver pareti strette e rimboccate con

loto. Vuol terren secco e sottile: e per sè medesimo uccide l' erbe. Fiorisce di state, e nasce tramonto 'l sole. Il giddi ben si semina di questo mese ne' luoghi temperati: e ne' caldi si semina l'agretto, e l' aneto, e le radici: ne' luoghi secchi e lavorati il cerfoglio intorno a calen d' ottobre; e la lattuga, e la bieta, e 'l coriandro. Ma all' entrata del mese le rape e navoni si seminano.

CAPITOLO XIV.

De' pomi, e qui delle tubere.

Di questo mese intorno a calen d' ottobre ovver del mese di febbraio si seminan le tubere, di polloni, ovver di noccioli, ovver de' suoi spicchi: la cui tenera fanciullezza si vuole diligentemente nutricare. E divellasi il pollone colle radici, e impiastrisi con letame di bue, e con loto, e pongasi in terra scavata, ponendo loro sotto (1) cocce, e alga marina: e grande parte del pollon metti sotterra. Altri tollon tre de' suoi pomi, e incontanente scossa, e lavorata la terra, e secca al sole, e quasi sfarinata e grassa, nel tempo dell' autunno insieme sotterra gli pognono; li quali tre mettono in una vermena: ma vuolsi spesso innacquare, e sarchiare, al qual lievemente fatta intorno sarchiatura, fortifica la tenerezza della pianta. La pianta ch' è di

(1) *Cocce* anche il T. Dav. *cocci* la Crusca.

seme nata si vuol da ivi a uno anno, o poco più traspiantare, e farà e' frutti più dolci. Del mese di gennaio, o di febbraio innestato il ramuscel del tubere nel melo cotogno maravigliosamente cresce. E anche s'innesta negli altri meli, e peri, e pruni; e meglio nel tronco fesso, che tra corteccia e tronco; e di sopra cuprirlo con vasello, e riempire in su quasi infin presso alla vetticciuola dell' innesto, di terra lavorata, e con letame. E quelle cose, che dissi che fanno prode a' meli, tutti fanno prode alle tubere. Serbansi le tubere meglio sotterrandole nel miglio, ovver chi le mette ne' vaselli impeciati.

CAPITOLO XV.

Degli spazzi de' palchi.

Di questo mese facciamo le pareti ne' solai, e gli spazzi, e mattoni secondamente ch'io descrissi nel mese di maggio.

CAPITOLO XVI.

Del diamoron.

Il sugo della móra agrésta farai un poco scaldare, e bollire: e poi due parti di sugo, e una di mele insieme meschia. E mischiate le farai tanto cuocere, che tornino spesso a modo di mele.

CAPITOLO XVII.

Dell' uve serbare.

L' uve, che volem serbare, coglierem salde, e non maculate d' acerbitade, nè troppo scorse di maturezza: ma quelle ch'hanno l' acino lucido, e chiaro, e 'l tocco calloso, e con diletto; e instraendone tutte l' uve, e acini corrotti, e non coll' altre sostegnendoli. E allora gli appiccatoi del picciuolo s' imbagnino con pece calda; e in luogo secco, o scuro e freddo si vogliono appiccare.

CAPITOLO XVIII.

Della vite la quale infracida 'l frutto.

La vite nella quale il frutto s' infracida per troppo omore, si vuol dalle latora spampanare trenta dì anzi la vendemmia; e solamente quella fronde le lascia, la quale è di sopra per difendere da troppo caldo.

CAPITOLO XIX.

Dell' ore.

Settembre e aprile insieme si portan dell' ore. Ora prima e undecima, piedi ventiquattro. Ora seconda e decima, piedi quattordici. Ora terzia e nona, piedi dieci. Ora quarta e ottava, piedi sette. Ora quinta e settima, piedi cinque. Ora sesta, piedi quattro.

Fine del Libro decimo.

LIBRO XI.

MESE DI OTTOBRE

CAPITOLO I.

Del seminare orzo, e grano, e letame spargere.

Di questo mese è giusta semente dell' orzo canterino in terra secca e magra. E di questo mese si porta il letame, e spargesi nel campo. La giusta semente del grano è da calen di novembre infino ad otto dì di dicembre. Ed or si semina il lupino, e l'orobo spesso, e 'l sisamo, e 'l fagiuolo. Il sisamo si semina infino a dì dodici d'ottobre. Il fagiuol si semina in terra grassa, e campo piano. Di quattro moggia si semina il giugero.

CAPITOLO II.

Della semente del lino.

Il lino di questo mese si semina, se vuoli; ma per la sua malizia non si semina, perocchè tutta

la virtù della terra si succia, e se 'l pur vuo' seminare, seminalo in luogo grassissimo, e poco umido. Nel giugero otto moggia. Alcuni il seminano in terra magra e spesso; e dicon che nasce sottile.

CAPITOLO III.

Da porre a cura le viti abbondevoli.

Or si convien fare ogne vendemmia. E in questo tempo si posson segnar le viti abbondevoli; acciocchè poi di quelle tolliamo magliuo' per porre. Afferma Columella, che in uno anno non si posson cognoscere; ma in quattro s' avvede l' uomo, qual è abbondevole.

CAPITOLO IV.

Del porre le viti.

All' uscita di questo mese si pognon le viti utilmente ove è la qualità dell' aere caldo e secco; e là ov' è la terra sottile e asciutta; e là ov' è colle dirupinato e magro: delle quali disputai assai del mese di febbraio. Ora ne' luoghi secchi, sottili, magri, e arenosi, e allegri si fa drittamente ciò che avea detto dinanzi de' posticci delle viti da porre, da propagginare, da potare, da racconciare, e del

far gli (1) arbusci, cioè viti su arbore; acciocchè contra la sottigliezza della ghiova s' aiuti colle piove del verno. E così ricevon le terre (2) assetato omore, e ricisa, ovver attuffata giù la ghiaccia, non s'arrostiscon; perocchè in cota' luoghi naturalmente nasce la rugiada e la brina.

CAPITOLO V.

Di scalzar le viti.

Dopo dieci dì d'ottobre si voglion scalzar le viti novelle, o in posticcio, o in scrobe, o in solchi che sien piantate. E vogliousi tutte le barbe, che la vite ha messe di state, ricidere, non tagliandole rasente la vite; perocchè forse ivi ne rimetterebber molte; e anche il freddo calterirebbe la vite per me' ivi. Ma vogliousi tragliar presso alla vite ad un dito. E se non se ne tagliassero, seccherebbersi quelle di sotto, e rimarrebbe la vite di sopra barbata in suolo, e sospesa; e poi di state si seccherebbe, e 'l freddo la guasterebbe. E se 'l verno è in quel cotal luogo piacevole, possonsi lasciar le viti così scalzate e scuperte. Ma se 'l verno v'è repente, vogliousi cuprire anzi dodici dì di dicembre. E se v'è il verno molto trasfreddo, pognasi un

(1) *Arbusci, cioè viti in su arbori* il T. Dav. *arbusti cioè viti su alberi* il Segn.

(2) *Assetato* anche i TT. Dav. e Segn.

poco di colombina al piè di catuna vite, spandendola sotto, secondo che 'l tralce si stende: la qual cosa dice Columella, che cinque anni si vuol far contra 'l freddo.

CAPITOLO VI.

Dell' utilità del propagginare le viti.

Di questo tempo però è miglior propagginar le viti, che la vite studia ora di fermar le sue radici: ma quando mette i palmiti non puote contendere a barbare.

CAPITOLO VII.

Dello innestare viti e arbori.

Di questo mese alcuni sogliono innestar viti e arbori in luoghi caldissimi.

CAPITOLO VIII.

Degli uliveti.

Ed agual ne' luogi caldi, e allegri farem gli uliveti, secondo che mostrammo nel mese di febbraio. E faremo semenzaio d'ulive, e ciò che a ulive si pertiene faremo in questo tempo. E confetteremo l'ulive bianche, siccome direm poi. E

CAPITOLO XI.

Degli orti; e qui degli (1) intubi, cardi, senape, malva, aneto, cipolla, menta, timo, origano, pastinaca, ecc.

Del mese d'ottobre si seminano l' intibe, le quali poi di verno useremo. Amano omore, e terra soluta. In arena, e luoghi salsi, e di maremma sovranamente avventano. E semininsi in aia, o campo piano, sicchè fuggendo la terra, non si scopran le barbe. E quando sono in quattro foglie si traspiantino a luogo letaminato. Agual si pognono le piante de' cardi, le quali ponendole tagliam le barbe grandissime con ferro, e pognalle tre piè di lunga l' una dall'altra; uno adentro; due, o tre insieme piantate. Spesse volte a tempo asciutto cenere e letame asciutto darai loro. Di questo tempo seminiamo la senape. Ama terra arata; avvegnachè nasca in ogne terreno. Spesso si suol sarchiare sicchè s' impolveri, della qual cosa si nutrica; e ancor non meno si rallegra dell'omore. E della qual vuogli aver seme, lassala star in suo luogo; ma quella che vuogli per mangiare, farai più forte e virtuosa traspiantandola. Il seme vecchio del senape è inutile: e conoscesi schiacciandolo co' denti se è dentro verde, è nuovo: se è bianco, è vecchio.

(1) *Dell' intiba* il T. Dav.

Di questo mese si semina la malva, la quale per lo verno si ristrigne, che non cresca troppo. Dilettasi in luogo grasso e umido: rallegrasi in letame. Traspiantansi le sue piante quando hanno quattro foglie: ma ha miglior sapore, se non si traspianta. La tenera pianta traspiantando meglio s'appicca, che la dura; la qual diventa inferma: ed acciocchè non tosto cresca in fronde, vuolsi mettere in mezzo delle foglie sul cesto una petrella, ovver ghiova. Rada si pogna: sarchisi spesso: e liberisi da erbe. E ora ne' luoghi temperati e caldi seminiam l'aneto e nell'entrata del mese, la cipolla, menta, pastinaca, timo, origano, cappero. E la bieta in luoghi più secchi, e anche la moraccia semineremo, e trasporremo a luoghi lavorati: questa è 'l rafano agreste. Agual traspiantiamo 'l porro di verno posto, sicchè cresca in capo: e sarchisi spesso il solcello de' porri, sicchè la terra si sofficisca, e riempia il capo del porro lo spazio picciol de' solcelli. Agual seminiamo l'ozzimo: e nasce più tosto, se 'l seme s'imbagna prima con aceto.

CAPITOLO XII.

De' pomi; e qui delle palme, ciriege, cotogno, sorbe ec.

A chi piace di dilettarsi nel secolo, pensi delle palme seminare. Di questo mese i noccioli dei dettali non vecchi, ma nuovi, grassi, e ricenti

sotterra, e mischia la terra con cenere: ma la pianta si pogna del mese d'aprile e di maggio. Dilettasi di luoghi allegri e caldi. Vuolsi nutricar con omore, acciocchè cresca. Richiede terra non tegnente, ovver sabbione, sicchè quando ella si pianta, le si metta sotto, e d'intorno terra grassa. Vuolsi traspiantar quando ha un anno, ovver due, intrante giugno, e luglio. Le si lavori spesso a' piedi, e spesso s'innacqui. E dilettasi d'acqua salsa alquanto: e là ove non è la salsa, facciasi col sale. Se la palma è inferma, scalzala, e mettile a' piedi feccia di vin vecchio: ovvero (1) tagliarne la cappellatura di cota' barbe, che ha troppe: ovvero scavata prima la radice della palma, ficcarvi una caviglia di salce. E neun luogo presso alle palme è utile ad altri frutti. Le (2) castagne agual seminiamo e in polloni, e in frutti: ma meglio i frutti si pognono, cioè maschio e femina insieme congiunti. Il maschio dicono esser quella, la quale ha sotto 'l guscio, quasi come granelli, spicchi per lungo. Amano luogo caldo e umettoso. Rallegransi d'innacquare, e del sole. Innestasi di marzo e di febbraio nel terebinto, e, secondo che dicono alcuni, nel mandorlo. Ma chi vuol ben fare, apparecchi cota' vaselletti di cheunque si sieno, e facciavi più pertugi, e riempiali di terra letaminata, e dentro vi metta castagne tre insieme, sicchè per quelli pertusi procedan le barbe: e per

(1) *Tagliarne* anche il T. Dav.

(2) *Pistacia* il Lat.

questo si traspianterà più agevolmente di febbraio o di marzo. Il ciriegio ama l' aere freddo, e 'l terren umido in parte. Nelle contrade tiepide si fanno piccioli i ciriegi. Il caldo terreno non posson sostenere: nelle montagne, e ne' colli si rallegrano. Il ciriegio salvatico si traspianta del mese d'ottobre, o di novembre; e poi entrante gennaio, quando sarà appresa, si vuole innestare. E puotesi far plantario, cioè ciriegeto, chi spande in questi mesi e' noccioli loro: li qua' nascon molto leggermente. Ed io ho sì provata la leggerezza del suo avvenimento, che i pali del ciriegio messi nella vigna sono appresi in ciriegi fermi, e fatto frutto. Ed anche di gennaio si può fare il detto plantario. Ma innestasi il ciriegio meglio del mese di novembre, e se bisogno è, nel mese di gennaio all' uscita: e altri dissero che d'ottobre. Marzial comanda che s' innesti nel tronco: ma a me par, che molto avvegna se s' innesta tra buccia e tronco, tra 'l legno, e la buccia. E quelli, che innestano nel tronco, debbono ogni lanuggine rimondare dal detto tronco, perocchè nuoce allo innesto. Ne' ciriegi, e in ogni arbor che fa gomma si vuol attendere d' innestarlo, o quando la gomma non v' è, o quando ella comincia a non esservi. Innestasi il ciriegio in sè, nel pruno, e nel platano, e altri dicon nell'albero. Ama le fosse alte, e lunghi, e largi spazi tra l'uno e l'altro: e sarchiarli spesso a' piei, e potareli levandone il secco, rami corrotti, e troppo spessi, sicchè diradi. Letame non vuole, anzi ne imbastardisce. Afferma

Marziale, che ciriegie senza nocciol si fanno in questo modo. Ricidi il ciriegio vegnente, e tenero, presso a terra a due piei, e poi il fendi per mezzo infin alle radici, e con ferro tagliente ne cava fuori il midollo da ogni parte, e incontanente ristrigni le parti insieme, e lega bene, e imbiuta le fessure di fuori con letame, e anche la reciditura di sopra: e ivi ad un anno le fessure hanno fatto callo. E questa cotale arbore innesta di ramuscelli, i quali non fecero anche frutto, e nasceranno di lor poi ciriege senza noccioli. Se'l ciriegio, conceputo in sè omore, infracida, facciasi un foro nel tronco, onde l'omor ne scorra. Se le formiche il molestano, gita al ciriegio sugo di porcellane mischiato con altrettanto aceto; o vuo' tu unger il pedal con feccia di vino. Se nel tempo della canicula il troppo ardor molesta 'l ciriegio, togli di tre fonti di catuna uno staio d'acqua, e tramonto 'l sole, gita queste tre staia dell'acqua a' piei del ciriegio. Ovver fa una ghirlanda al tronco d'un erba, la qual si chiama sinfonaica. Le ciriege non si serbano in altro modo, che secche al sol tanto ch'elle increspino. Del mese d'ottobre ne' luoghi caldi e secchi sono alcuni, che piantano i meli; i cotogni verso calen novembre, e seminan le sorbe, e le mandorle, e le pine nel semenzaio. Di questo mese si voglion riporre i frutti da serbare, secondo i modi segnati di sopra ne' lor capitoli, cioè que' frutti, che fieno ora maturi.

CAPITOLO XIII.

Del mele, cera, ed api.

Di questo mese si castreranno l' arnie, cioè si trarrà il mele; guardando, che se ve n' è abbundanzia, scemarne bene: e se ve n' ha mezzanamente, il mezzo, e l' altra metà lasciare per sostentar l' api di verno; e se poco ve n'avesse, non se ne vuole trarre punto. La confezion del mele, e della cera già è dimostrata di sopra.

CAPTOLO XIV.

Di quel che dissero li Greci del confettar del vino.

Non vo lasciar certe cose anneghittite, le quali dissero i Greci, in fede loro, del confettar del vino. Discernono i Greci in questo modo la natura del vino. Dicon che 'l vino dolce è più grave: il vin bianco, e un pochetto salso è consono, e convenevole alla vessica: il vin di color giallo è acconcio alla digestione: il vin bianco e stitico, che si conviene allo stomaco scorso, e fa color trasmarino, e non genera tanto sangue. L'uve nere generano vin forte e potente: le rosse vin soave: le bianche le più volte vin mezzolano. Alcun de' Greci, volendo serbare il vino, v' ha messo entro vin cotto a

mezzo, ovver la terzia parte. E alcun di lor comandan torre l'acqua del mare quando è chiarissimo e quieto, e serbanla ben per uno anno: infra il qual tempo dicon perder la suo salsezza: e poi metterne nel mosto l'ottantagesima parte; mettonvi gesso la cinquantesima parte: e dopo il terzo dì commuovon fortemente, e mestano il mosto, e poi di nove in nove dì si vuol muovere e curare; e questo dà al vino etade e splendor di colore. E lo spesso vedere del vino ti farà giudicare, se è da vendere, o da tenere. Alcuni mettono nel dolio del vino tre oncie di resina trita e secca, cioè quasi in una soma di vino, e muovono; in questo modo dicon che si fanno i vini diuretici. Il mosto il quale è leno per la molta piova si medica in questo modo, e puotesi cognoscere al gusto. Comandan cuocere ogne mosto tanto, che la ventesima sua parte si consumi. È ancor meglio, se vi si mischia la centesima parte di gesso sopra 'l così cotto. Altri il fanno cuocere tanto che scemi la quinta parte, e l'altre quattro parti usano quell'anno. E ammaestrano di fare del vino duro e aspro, soave, se due ciati di farina d'orzo, ovver del friscello, che svola del molino macinante l'orzo, mischi nel vaso del vino, e lascialvi star per un'ora. Alcun mescola nel vin duro feccia di vin maturo e dolce. Alcun v'aggiugne alquanto di gliticidia secca, e quando hanno lungamente commosso il vino nel vaso, e con quella usano poi il vino. Il vino infra pochi dì diventa d'ottimo sapore, e

odore, se vi si mettono orbacche di mortina soppeste, e secche nel barile, e lascivi stare là dentro dieci dì; poi si coli il vino, e usisi. Anche il fior della vite, che va su per gli alberi, ovver la vite arbustina e agresta, colti, e secchi all'ombra, e avrali diligentemente pesti, e stacciati in un vaselletto; e quando tu vorrai, ne mischierai ne' tre cadi, cioè ne' tre quasi nostri barili, una misura, la quale chiamiamo sirichima; e ritura bene il vaso del vino, e imbiuta 'l cocchiume: e dopo sei o sette dì usa il vino, e aprilo. Io nel cogno di vino, ch'è dodici orcia, cioè quattro barili somai, metto due once de' detti fiori. Di far vino soave a bere ammaestrano i Greci in questo modo. Torre convenevolmente finocchi, o santoreggia, e mischiar nel vino, e turbar mischiando il frutto di due noci di pina, e arsicciato, e legato in panno lino e metter nel vaso del vino, e ritura: e dopo cinque dì fia il vin buono ad usare. Diventa il vino nuovo siccome vecchio, se togli mandorle amare, assensio, gomma di pino, e fien greco, quanto di catuna ti parrà, e mischia insieme pestandole; e mettine nell'anfora, cioè nel baril del mosto un ciato, cioè dieci dramme, e con grande forza mischia. E se per questa confezione sentissi alcun peccato nel vino, togli aloè, mirra, e gruogo egualmente, e pesta, e polverizza; e poi mischia con mele, e mettine per barile un ciato. Il vin d' un anno ti parrà che mostri di lunghissima etade, se un'oncia di un'erba ch' ha nome melliloto, e once tre di

gliricidia, altrettanto di nardo celtico, e once tre d'aloè epatico, e pesti, e stacci; e nelle cinque staia ne metti sei cocchia, cioè tre dramme, e metti il vaso nel letame. In color bianco si muta 'l vin vermiglio, se la lavatura della fava infranta vi si mischi nel vino: ovver tre albumi d'uova per soma di vino, dibattendole con acqua, e con sale, e schiumando, e poi insieme col vino mestando: il dì di poi il troverai candido. E se v' aggiugni lavatura di fava infranta, in quel medesimo dì si potrà mutare. E dicono esser questa la natura delle viti, che se si fa cener della vite bianca, la qual cener mischi nel vino, farà divenire il vin bianco: e 'l cener della nera farà 'l vino nero, a questa misura: che nel dolio del vino, il quale è anfore dieci, mettasi di cenere un moggio, cioè forse un nostro staio: e lasciato star così tre dì, poi si cuopra; e dopo quaranta dì troverai il vino vermiglio diventato bianco, e 'l bianco vermiglio. E dicon del vin (1) potente diventar soave e leve, se vi si mischi altea, cioè foglie, ovver radici tenere di malvavischio cotto; ovver gesso; ovver due concule di ceci cotti; ovver tre pillule di cipresso; ovver quanto poi con man pigliare di foglie di busso; ovver seme d'appio, o cenere di sermente. E ancor di quel medesimo die diverrà il vino austero, dolce e chiaro, se dieci granella di pepe, e venti castagne insieme pesti, aggiuntovi un poco di vino, e

(1) Così nel testo. il Lat. *ex molli forte sic fieri.*

metti in sei staia di vino: prima mesta e lascia star un poco; e poi il cola, e usa 'l vino. Anche il vino feculento diventa incontanente chiaro, se sette granella, ovvero spicchi di pina metti in uno staio di vino, e per grande ora il commuovi, e poi un pochetto lascia riposare, e incontanente diventa purissimo; e vuolsi colare, e poi si puote usare. Anche il (2) detto edificio Apollonio dimostrò a quelli di Creta, che 'l vin diventa candido e di sapor di soave piacevolezza in questo modo: squinantos once quattro, oloese patici once quattro, mastice ottima oncia una, cassie fistula oncia una, spice indice mezza oncia, mirre optime oncia una, inceuso maschio non rancido oncia una. Polverizza tutte queste cose insieme, e staccia; e quando bolle il mosto, schiumalo, e gittane fuore tutti gli acini che 'l bollor manda su. E allor togli tre staia Italiche di gesso trito, e metti in dieci anfore, cioè quasi in dieci barili di mosto. Ma in prima che vi meschi questo, trane fuori la quarta parte di tutto 'l mosto, e polla per sè in disparte: e in quelle tre parti che rimagnono mischia il detto gesso, e con una canna verde, forte, e fessa mesta per due dì quanto puoi il detto mosto col gesso. E poi nel terzo die metterai nelle dieci anfore di mosto quattro coclearea della detta polvere; e poi quella quarta parte del mosto che in disparte avei riposta,

(1) Così sta in tutti i testi: il Lat. ha *Cretensibus oraculum Pythii Apollinis monstrasse memoratur.*

sopra rimetti e riempi la botte, e anche rimesta, sicchè le spezie sopraddette s'incorporin bene col vino. E allora imbiuta la botte, lassando di sopra un picciolo spiraglio, là onde il vino spiri. Il quale spiraculo poi dopo quaranta dì riturerai, e potrai usare il detto vino. Ma ricordoti di servare e' comandamenti. E quando farai commuovere, e mestare il detto vino, faral fare ad un garzon casto, o ad altra persona, la qual sia purissima di suo corpo. Imbiutar si vuol la botte di sopra non con gesso, ma con cenere di sermenti. Anco si fa vin salutevole contra pestilenzia, e che molto fa prode allo stomaco, in questo modo. In una metreta di ottimo mosto, in prima che bolla, mettici otto once d'assenzio pesto, e legato in un panno lino; e dopo quaranta dì nel trai fuori: e poi il detto vino metti in minor barlette, e usalo. E aguale là ove è usanza di medicar il vino leve, e di sapor mollaccio col gesso, metti in cento cogna di vino due staia di gesso trito. Ma se'l vin nasce di maggior virtude, e più saldo in quelle contrade, metti la metà di gesso, che detto è.

CAPITOLO XV.

Del vin rosato senza rose.

In questo modo farai aguale il vino rosato senza rose. Metti una sporta di palma piena di

foglie di cedro in nel mosto innanzi che bolla, e chiudi: e passati quaranta dì aggiugnivi 'l mele; e usa a modo di rosato.

CAPITOLO XVI.

Del vino delle mele.

Di questo mese ciò che si legge in diverse parti del vino de' pomi, si vuol mandare a compimento.

CAPITOLO XVII.

Dell' idromele.

Del mosto scelto delle maggiori e miglior viti dopo quaranta dì fatto tone quanto t'è bisogno, e mischiavi la quinta parte di mele non schiumato, ma in prima fortemente trito, sicch' egli imbianchi, e così 'l mischia; e con una canna fessa muovi fortemente il vino insieme col mele, e così continua per quaranta o cinquanta dì continui: e colla mano netta monda ciò sopra ciò che nuota, o di schiuma o d' altro. E quando l' avrai commosso, ogni volta 'l ricuopri con panno lino mondissimo, sicchè la confezion possa leggiermente sfiatare. E di po' e' detti cinquanta dì sì lo riponi in vasi ingessati, e chiudi diligentemente turando. Ma meglio è metterlo in minor vaselli impeciati: poi là verso la primavera, quasi tramutandolo, metterlo

in terrena cella, e fredda: ovvero porre ghiaia nello spazzo, e sopra questo spazzo metti e' vasi, e alquanto si sotterra nella detta ghiaia, ovvero arena. E questa confezione non piglia vizio, s'ella è fatta diligentemente.

CAPITOLO XVIII.

Del defrico, careno, e sapa.

Agual confetteremo il (1) defrito, il careno, e la sapa: e a queste tre generazioni di vino cotto il modo diverso del cuocere fa aver diversi nomi, e diverse virtudi. Il defrito si dice quasi a defervendo, quando il mosto ha avuto nella caldaia un grosso bollore e schiumato Il careno quando bolle tanto che si consuma la terza parte. La sapa, quando bolle tanto che torni al terzo. La qual diventerà più nobile cocendovi entro le mele cotogne, e facendo sotto fuoco di legna di fico.

CAPITOLO XIX.

Del passo.

Agual si fa'l passo anzi vendemmia; il quale gli Africani in questo modo soglion confettare. Colgonsi uve passe molte, e mettonsi in sporte di

(1) *Il defrico*, *il careno*, i TT. Dav. e Segn.

palme, e richiudonsi con vinchi, legando rado, e rade tessute le sporte; e batterle fortemente con bastoni. E poi quando 'l vino ne vuole uscire, metti di sotto la conca, e premi fortemente la sporta; e quel che n' esce è passo: e serbalo a modo di mele diligentemente, e usalo invece di mele. E difenderatti da enfiazione e ventosità.

CAPITOLO XX.

Del (1) *cotognito.*

Gittando via i cuoi delle mele cotogne, e gittando il torso dentro, minuzza trite, e sottilissime particelle delle dette mele, e cuoci nel mele sicchè tornin a mezzo, e poi vi spargi pepe, e altre spezie peste. In altrò modo si fa ancora: togliendo due staia di sugo di mele cotogne, e di mele, e uno staio di aceto, e cuoci tanto, che torni a spessezza di grasso mele: allor due once di pepe, e gengiovo peste vi mischia.

CAPITOLO XXI.

Del mostacciuolo che s' usa in luogo di fermento.

Del grano nuovo mondo si fa farricello, e quando si preme il mosto, metti in un moggio di farricello

(1) *Cotogno* il Segn. *cotognato* il 12 della Laurenziana, ed altri: *cotoncino* il 28 della stessa.

una lagena, ovver baril di mosto, e fa seccare al sole, e poi anche ribagna, e poi lascia seccare. E fatto così tre volte, fanne poi panucciuóli, e serbagli in vasi nuovi di terra, e ingessa, e usali in luogo di fermento.

CAPITOLO XXII.

Dell' uva passa.

L'uva passa greca farai in questo modo. Guarderai e' grappolini dell' uve più lucide e dolci, e torcerai quei grappolini nella vite, e in loro medesimi li lascerai appassare: e poi cogli, e appicca all'ombra là ove non sia sole; e poi l'uve riponi in vasi, ponendo di sotto pampani secchi quasi e ricotti dal secco freddo, e calca ben l' uve con mano; e poi di sopra ricopri con pampani. E riponi e' d etti vasi in luogo freddo ben turati, e là ove non sia fumo.

CAPITOLO XXIII.

Dell' ore.

Ottobre si somiglia a marzo dell'ore. Ora prima, e undecima piei venticinque. Ora seconda e decima piei quindici. Ora terza e nona piei undici. Ora quarta e ottava piei otto. Ora quinta e settima piei sei. Ora sesta piei cinque.

Fine del Libro undecimo.

LIBRO XII.

MESE DI NOVEMBRE

CAPITOLO I.

Della semente del grano, orzo, e fave.

Di questo mese è solenne semente di grano, fave e orzo. Nel giugero se ne sparga moggia cinque di catuno. E nell' entrar del mese seminiamo la fava in luogo grasso ovver letaminato, ovver in valle, nella qual vegnendo l' omore, e 'l sugo di sopra scolando fecondi la terra. Prima si semina, e poi si fende e solca. Larga si vuol cuprire, e rada. Dicono alcuni, che ne' luoghi freddi non si voglion romper le ghiove; sicchè poi per l' ombra di quelle si difendan le fave nate dal freddo. Secondo comune oppinione la terra non ingrassa per la semente delle fave; ma men se ne danneggia, che d' altra semente. E dice Columella, che più è utile a seminare il campo, che l' anno di prima si riposò, che quello che si seminò a fave. Nel

giugero ne vuol sei moggia: e spessa ben advenla. Non vuol luogo magro, nè nebbioso. E vuolsi seminare a luna quintadecima; e alcuni dicono nella quartadecima. Dicono e' Greci, che macerando prima le fave nel sangue del cappone, nolle nocciono poi l' erbe. Anche imbagnandole due dì dinanzi con acqua, nascon più tosto. E imbagnandole con acqua mirrata diventano di buona cucina. Agual si semina la lente secondamente che narrato è nel mese di febbraio. E tutto questo mese puoi seminare il lino.

CAPITOLO II.

Di far nuovi prati.

Nel principio di questo mese potiam far novelli prati: e di tutto questo mese ne' luoghi caldi, secchi e allegri si pognon le viti, e si propagginano. Le qua' propaggini si vorranno ricider dalla madre da ivi a tre anni. E agual si voglion le piante degli arboli intorno cavare ed aprire.

CAPITOLO III.

Di racconciar la vigna vecchia.

La vigna vecchia ch' è in pergola, ovvero in ordine, s' ella ha il tronco forte e intero, si vuole strettamente potare, cioè quattro o tre piedi

lasciando; o da ivi entro escavata da piedi, saziarla di letame: e nella parte là ov'è verdissima, fedire con coltello la sua corteccia, e spesse fiate rinovellar quella fedita. Perocchè Columella dice, che spesse volte per quella fedita la vite produce germoglio, e vegnente la primavera vi nasce il tralce, del quale si racconcia la vecchia vite.

CAPITOLO IV.

Di potar viti e arbori.

Agual si fa la potatura dell'autunno, e potansi viti e arbori: e potansi gli uliveti, e colgonsi l'ulive, quando cominciano ad esser vaiolate, e di queste si fa il primo olio. Ma quando tutta è nera, abbondevolmente darà l'olio. Vuolsi, l'ulivo e gli altri arbori potando, ricidere le ramora di sopra, sicchè lungo terra spanda i rami suoi. Ma là ove si teme delle bestie, purghisi da piè d'intorno delle ramora, sicchè (1) sollevata più alta spanda i rami suoi.

---

(1) *Sollevata più alti* il Segn. *Sollevata più alto* il 12 della Laurenziana.

CAPITOLO V.

Di porre uliveti.

Ne' luoghi secchi e caldi si pognono ora gli uliveti, secondo ch'è detto del mese di febbraio. Amano luogo stretto, e mezzolanamente rimosso da omore: scavarlo spesso e sfregarlo. Egli diventa grasso per lo letame; e ama d'essere scrollato spesso da buoni venti. E di questo mese si fanno i rimedj, che detti sono agli ulivi. E ben si possono agual fare pali e corbe. E (1) conficesi l'olio laurino.

CAPITOLO VI.

Degli orti; qui dell' ulpico, aglio, cipolla, cardi, (2) amaraccia, ec.

Di questo mese si semina l'aglio, e l'ulpico, specialmente in terra bianca soccavata senza letame. I solci si fanno nell'aiette: e quattro dita li poni dilungi l'uno dall'altro, e aentro li ficca. Sarchiali spesso, e cresceranno più. Se li vuogli con grossi capi, quando nasce la suo foglia, ricolcala in giù, e così'l sugo ritornerà negli spicchi.

(1) *Conficesi* legge pure il T. Dav. *fassi* il Segn.
(2) *Ramoreccia* il T Dav.

Dicon che ponendo l'aglio quando la luna è sotterra, e anche a luna sotterra divellendogli, non ne vien poi puzzo. E agual si semina la cipolla, e 'l cardo, e (1) amoraccia e cuoella.

CAPITOLO VII.

De' pomi; qui del pesco, pino e pruno.

Ne' luoghi caldi si seminano i noccioli del pesco di questo mese. In orti lavorati si pognano, due piedi tra l'uno e l'altro, due palmi o tre adentro, e colla punta volta di sotto. Serbansi i noccioli in prima secchi tra la cenere, e la terra mischiata: e chi li serba senza nullo artificio. In ogne luogo avvegnono, ma nel luogo arenoso, umido, e aere caldo advegnon meglio, e più durano. E ne' freddi e ventosi, se con alcuna riparatura non si difendono, tosto periscono. Traspianteremo poi due piante insieme in picciola fossicella, e non lunga l'una pianta dall' altra, sicchè si difendano insieme dall'ardor del sole. Nell' autunno si vogliono scalzare, e colle sue foglie letaminare. Potando, solamente i secchi e rancidi e fracidi se ne taglino. che se 'l verde ramo se ne leva, seccherassi l'arbore. Al pesco infermo metti a piedi feccia di vin vecchio. Dicono i Greci, che nascono le pesche scritte,

(1) *Amaraccia e cannella* il T. Dav. la *ramoraccia* il Segn. il Lat. *armoracea serítur et cunela.*

se quando è posto il nocciolo, di po' sette dì quando comincia ad aprire e apresi, si tolga, e aprasi, e scrivasi nello spicchio con cinabro quelle lettere che ti piace; e poi racconcio, ristringi i gusci, e risotterra. Due son generazion di pesche: duracine e Armeniche. Se 'l pesco per lo sole s' abbronza, rechilisi della terra a' piedi, e poi dopo vespero s' innacqui, e facciaseli ombra. Aiutasi ancora sospendendovi suso la scoglia della serpe. E ora già contra la brina si pogna lo sterco, e 'l letame a piè del pesco: ovver feccia di vino con acqua mischiata: ovvero (e che più giova) acqua là ove si è cotta la fava. Se vermi ha il pesco, spengonsi con cenere mischiata con morchia: ovvero con urina di bue con terza parte d' aceto meschiata, e imbagnato il pesco. Se 'l pesco non tiene i frutti, scuopri le sue radici, ovver nel tronco ficcavi una cavicchia di lentisco, ovver di terebinto: ovver forato nel mezzo, ficcavi un palo di salce. Se 'l pesco fa le pesche nocchiose, e fracide, scorticalo un poco lungo terra, e quando un poco d' omore ne fia uscito, imbiuta la scorticatura con terra bianca, ovver con altro loto impagliato. Farà grandi pesche, se quando fiorisce, tre dì gli getti a piedi ogne dì uno staio di latte di capra. Contro i vizj del pesco vale a sospendervi suso la spartea legata, cioè que' vimi di che le sporte si fanno; ovvero erba che sia. Del mese di gennaio o di febbraio ne' luoghi freddi, e di novembre ne' caldi innestansi i peschi in sè, nel mandorlo, e nel pruno,

Le duracine nel mandorlo, meglio: e nel pruno l'Armeniche. Tollansi i ramuscelli più pieni, e nati a lato all' arbore; perocchè le vette ovver non terranno, o poco dureranno. Nel mese d'aprile e di maggio ne' luoghi caldi, in Italia all' uscita di costoro, ovver di giugno s'impiastrano i peschi; cioè ricidere di sopra 'l tronco, e tra corteccia e legno mettere i ramuscelli gemmati, secondo che detto è. Il pesco diventa rosso, se innestata nel platano si ficchi. Serbansi le pesche duracine nel mele. Ovvero trattine i noccioli, metterle nel mele a serbare, e diventano di sapor ottimo. Anche si serban bene, se nel bellico loro si mette una gocciola di pece calda, e così si ripognano in vaso chiuso. Il pino dà buona ombra ad ogne cosa, e fa prode a chiunque sotto lui si semina. Seminasi coi suoi spicchi nelle region calde e secche del mese d'ottobre e di novembre: nelle fredde, ovvero umide di febbraio, o di marzo. Ama luogo sottile e marino; e tra monti, e sassi spesse volte si truova grande. Crescono meglio gli arbori ne' luoghi ventosi e umidi, o montuosi. Vuolsi dunque arar la terra, e diligentemente purgare, e siccome si semina 'l grano, seminarvi le granella del pino, e ricuprir con lieve sarchiello; sicchè non si sotterrino adentro più d' un palmo. E più adviene, se per tre dì dinanzi si macerino que' noccioli nell' acqua. La pianterella nata si vuol guardar dallo (1) scalprìo delle bestie. Alcuni mettono molti di

(1) *Scarpitare* il T. Dav. *Scalpitare* il Segn.

quelli noccioli in un vaso, mischiando terra e letame, e impiendolne; e poi nate le piante, lassano la migliore, e più soda, e l'altre gettano. E quando ha tre anni, con tutto 'l vaso si traspiantino, rompendo 'l detto vaso, mischiando letame nella fossa colla terra: servando ordine grande tra l' uno e l' altro, secondo che richiede lo spander delle sue ramora. E vuolsi diligentemente guardare, la barba, che è una, e dritta, non si macoli, ma interamente si traspianti. Il potar della pina arbore novella maravigliosamente giova, e fa raddoppiare il suo crescimento. Le noci del pino possono essere nell'arbori infino a questo tempo, e coglierannosi più mature. E prima si voglion coglier, ch' elle s' aprano. Gli spicchi suoi non posson durare, se non si mondano. Alcuni dicono, che messi i noccioli in vasi nuovi, e ripieno con terra si conservano. Il sosino, ovver pruno si semini con noccioli nell'autunno di novembre, e seminisi in terra letaminata e cavata, e adentro due palmi si sotterrino: e ancora si seminano nel mese di febbraio. I noccioli si voglion prima due dì macerar nel ranno, perchè nascon tosto. Pognonsi ancora le piante, che si divellono dalle lor madri, cioè da lato allo stipite, all' uscita di gennaio infino a dieci dì di febbraio, unte prima le radici con letame. Rallegransi in terreno lieto e umido, e aere temperato: ma ancora il freddo posson sostenere. Ne' luoghi petrosi e arenosi e ghiaiosi aiutinsi con letame. Acciocchè i pomi non nascan fracidi, e caggenti del sosino, vogliosi

divellere dintorno i polloni, eccetti que' migliori che per piante si lasciano più dritti. Al susino infermo, alle radici gli metti morchia temperata con acqua ugualmente; ovvero urina di bue, o d'uomo vecchia con due parti d'acqua; ovver cenere di forno, e specialmente di sermenti. Se le susine scorrono, ficca nella radice, forandola, una caviglia d'ulivo salvatico. I vermi di questo arbore, e le formiche si spegnono, ungendola con terra rossa, e pece strutta mischiata in tal modo leggermente ungendo, che non guasti l'arbore. Aiutansi con spesso omore, e spesso sarchiare. Nel mese di marzo all'uscita s'innestano i susini, meglio nel tronco fesso, che tra corteccia: ovver nel mese di gennaio, anzi che cominci la gemma a gemere. Innestasi in sè, nel pesco, nel mandorlo e nel melo; (1) ma quella medesima generazione si rende, e picciola. Le prune, ovver susine si seccano al sole ordinate in su graticci: e queste sono che si chiamano Damascene. Alcuni in acqua marina, ovvero in acqua fervente l'attuffano, e poi nel forno tiepido, ovver al sole le seccano. La castagna si semina e con piante che si nascono, e con seme. Ma quella che con pianta si semina è sì inferma, che ben per due anni si dubiti della sua vita. Seminarsi vuole adunque la castagna col suo seme del mese di novembre, dicembre, e ancor

(1) Così sta pure ne' TT. Dav. e Segn. il Lat. ha *sed eam degenerem reddit et parvam.*

di febbraio. Voglionsi scegliere le castagne da porre ricenti, grandi e mature: le quali si pognano di novembre. Agevolmente cognosciamo le buone, se le poniamo di febbraio, e elle bastano infino allora. Vuolsi in questo modo fare. Fare seccare le castagne all'ombra istese, e poi ammonticellarle in luogo secco e stretto, e coprirle con rena di fiume: e dopo trenta dì levandone la rena, metterle in acqua fredda, e quelle che nuotano getta via, e quelle che affondano son sane: le quali ritogli e sotterra in monticello, coprendo simigliantemente colla rena: e poi dopo trenta dì le rimetti nell'acqua fredda, e getta via quelle che nuotano: e di quelle che affondano fa com' è detto di sopra: e di queste puoi poi porre infino allo 'ncominciamento della primavera. Aman terren molle, e non tenace, e non renoso. Nel sabbione advegnono, se è umettoso. Amano terra nera, carboncolo, e tufo. In terra spessa e rossa a fatica adviene: e in argilla, e ghiaia non puote nascere. Ama l'aere freddo, e non scusa 'l temperato, se l'omore non vi si aggiugne. Dilettasi in piagge, e ombrose regioni, specialmente verso la parte del settentrione volto. Un piede e mezzo si vuol diveller la terra adentro là ove vuogli seminar la castagna, e saziar di letame, e tritare: e porre adentro quasi un piede tre insieme, o cinque, posta dilunga l'una dall'altra piedi quattro e a catuna posta ficca un palo per ricognoscere. E a cui piace di trasporre, due insieme traspogna. Il luogo sia volto a

scorrimento d'omore, e d'acqua, sicchè l'omor covandovi non spenga col limo il germe della pianta. E a cui piace, puote in propaggini fare i castagni, e menare ove vuole e' rampolli, che nascono. Il castagneto nuovo spesso si vuole scavare, e lavorare di marzo, e di settembre. Cresce meglio se si pota. Innestasi il castagno, secondo che ho provato, in sè, e tra corteccia del mese di marzo e d'aprile. E nell'altro modo ancora s'innesta, e puotesi inocchiare. E innestasi nel salce; ma più tardi si maturano, e sono di più aspro sapore. Serbansi le castagne ovver su le graticcia disposte; ovver nel sabbione attuffate, sicchè non si tocchino; ovvero in vasi di terra nuovi, e sotterrate in luogo secco: ovvero in ceste di verghe di (1) favo fatte, e imbiutate, sicchè non vi rimagna spiraculo; ovvero in minutissime paglie d'orzo sotterrate. Pianterelle di peri salvatichi di questo mese pognamo in luoghi caldi e secchi, per innestarvi poi altri pomi. E pogniamo piante di melocotogno, e di melograno, e di cedro, nespolo, fico, sorbo, silique, e piante d'agresto ciriegio da poi innestare. E taglie di moro, seme di mandorle, noci, e ghiande, secondo che detto è, si pognano nel semenzaio.

---

(1) *Di fano* i TT. Dav. e Segn. Il Lat. *ex fago*.

CAPITOLO VIII.

Dell' api, e di mondar l' arnie.

Di questo mese all' entrata l' api fanno 'l mele di fiori tamerici, e d' altri fiori salvatichi, il quale mele non si vuol torre, ma serbarlosi per lo verno. E di questo mese si purghino l' arnie; perocchè poi in tutto verno non si vogliono aprire: faccendo ciò a tempo lieto. Là ove non si puote aggiugnere con mano, si faccia con penne ferme di questi maggiori uccelli, e purghinsi bene. E poi le fessure s' imbiutino di fuori con letame di bue e loto; e di sopra si faccia un tetto di ginestre, o d' altro, sicchè si possano di verno difendere da acqua, e da freddo.

CAPITOLO IX.

Del rimedio delle viti che non fanno frutto.

Ne' luoghi caldi e allegri, le viti, che per abbundanza di troppi figliuoli non fanno frutto, si vogliono ora potare; ne' freddi, del mese di febbraio. E se pur rimagnono sterili, cava, e metti alle radici cenere, e rena di fiume. E alcuni metton pietre tra le ritorture delle radici.

CAPITOLO X.

Del rimedio delle sterili.

I Greci in questo tempo dicono, che la vite sterile si cura, fendendo'l tronco, e mettendovi una pietra, e fondere ivi intorno al tronco quattro concole d'urina vecchia d'uomo, sicchè'l gocciolo descenda alle radici. E poi terra con letame aggiungervi: e rivolgere il suol della terra, e cacciar giuso.

CAPITOLO XI.

Di far rosaio di poche vermene.

Avvegnachè rosai si faccian di febbraio, tuttavia ne' luoghi caldi, e allegri, e nelle maremme di questo mese si fanno, e di poche pianterelle in questo modo. Togli i tralci gemmati del rosaio, levandogline lunghi l'uno quattro dita, e sotterrali (1) giaccioni a modo di propaggini con letame, e omore; e compiuto l'anno gli traspianta di lungi l'uno dall'altro un piede, e ordina il rosaio.

---

(1) *A giacere* il T. Segn. *giaccione* il Dav.

CAPITOLO XII.

Di serbare l' uva nella vite.

Serbar l' uve nella vite infino alla primavera insegnano e' Greci, e dicono che si vuol fare appresso alla vite piena d' uve una fossa adentro piedi tre, e larga due in quadro, e mettervi sabbione, e chinarvi entro i tralci coll' uve, e legare a canne iv' entro fitte in tal modo, che l' uve non tocchin terra; e ricuopri sì, che 'l verno non vi possa entro entrare. Ed anche dicono sì dell' uve, come d' ogne frutto d' arbore, abbiendo vasi di terra forata dall' una parte, e mettendovi entro il frutto così appiccato al ramo, o tralce, e rinchiudendo la bocca, e ingessando bene, e sospendendo questi vasi su l' arbore, basterauno verdi e' frutti su l' arbore, lunga etade.

CAPITOLO XIII.

Delle gregge delle pecore, e capre.

Di questo mese è la prima generazione degli agnelli, e beccherelli. E incontanente nato l' agnello si vuol recar con mano alla poppa della madre, traendone prima un poco di latte il più spesso, il quale i pastori chiamano colostro, perocchè se questo non se ne mugue prima, nocerebbe agli agnelli.

E nato si rinchiuda tre dì colla madre, allora in luogo oscuro e caldo si serbino: e le madri dopo questi tre dì vadano fuori alla pastura. E prima che eschino, poppino gli agnelli, e poi anche a vespero quando reggiono. E mentre che egli si possano ad affermare, voglionsi nutricare in casa con crusca, ovvero farina d' orzo, ovvero erbetta tenera. E poi rinforzati andranno colle madri alla comune pastura.

CAPITOLO XIV.

Delle pasture.

Le pasture utili alle pecore sono i prati in luogo secco di natura; ovvero erbe là onde sono le biade levate. I pantani sono nocivi; e le selve dannose, che squarciano la lana. Spesse volte si vuole mischiar sale a lor pastura, o a lor beveraggio, per purgare il loro fastidio. Di verno si dea lor fieno, o paglia, o fronde d' olmo serbate; ovvero altro cibo dà loro. Di state si mandano alla pastura la mattina per tempo, sicchè truovino l'erbe soavi per la rugiada; e poi nell' ora quarta cioè dopo terza si vogliono in chiara acqua di fiume, o di pozzo abbeverare: e di meriggio si vogliono in qualche valle raccogliere al meriggio d' alcun arbore: e poi, bassante il sole, rimenarle alla pastura, guardando sempre, che non tegnan volto il capo al sole. Di verno non si mandino per

tempo a pascere, perocchè la brina è loro molto nociva, e genera in loro pericolose infermitadi. E basta di verno una volta abbeverare. Usanza è di nutricar le pecore di Grecia, siccome quelle d' Asia, e di Taranto, anzi di verno in casa, che fuori. Le loro stalle vogliono essere forate di sotto, e poi lo strame; sicchè l'omore scorra, e non guasti il vello. E tre volte in tutto l' anno si vogliono lavare le pecore, e unger con vino, e con olio. E per li serpenti che spesse volte stanno nascosti sotto le mangiatoie, e nelle siepi, vuolvisi ardere spesso cedro, e galbano, o capegli di femina, o corno di cerbio.

CAPITOLO XV.

Del mettere i becchi alle capre.

Agual si mettono i becchi alle capre, sicchè i beccherelli al principio della primavera sien buoni. Scelgansi i becchi, che aggiano due barge sotto 'l gozzo, grandi corpi, grasse gambe, collo corto e grosso, picciol capo, capel netto e chiaro e spesso. Anzi che compia l' anno si può mettere alle capre; e non dura a ciò più di sei anni. La capra da tre anni in là puote portare; e non dura più che otto anni. La qual simigliantemente del corpo scelgasi fatta, come dicemmo del becco; ma grandi poppe. Ma non si vogliono molte capre raunare insieme in una stazione, siccome molte pecore;

perocchè conviene che sieno senza loto e senza sterco. Puotesi dare a' beccherelli sopra 'l latte tenere frondi, e cime di frasche.

CAPITOLO XVI.

Delle ghiande.

Agual si vogliono fare ricogliere, e scuotere le ghiande a femine, e fanciulli, e serbarle.

CAPITOLO XVII.

Di tagliare gli arbori da far case.

Agual a luna scemante si tagliano gli arbori, tagliando intorno colla scure infino al midollo; e alquanti dì lasciare stare, sicchè l'omore dell' arbore scoli; e poi ricidi tutto. L'abete è utilissima, e durabile nell' opere secche. Un' arbore, la quale ha nome lares, è utilissima facendone assi, e mettendole sotto le gronde del tetto: giammai a quello legno non s' appicca fiamma, e non fa carboni. La quercia dura molto in opere sotterra e umide. Il castagno molto dura sodo in opere dentro; non vuol grande peso sopra sè. Il faeo in secco è utile: in umido si corrompe. L' arbore popolo, cioè oppio, ovver pioppo, gattice, e tiglio sono utili a far lavorii intagliati: e l' ontano non è utile a fabbrica di casa; ma è necessario in luogo umido,

là dove si mettono pali a far su il fondamento. L'olmo e 'l frassino secchi diventano rigidi, ma prima si piegano, e utili sono a catene. Il carpino utilissimo. Il cipresso nobile. Il pino non dura, se non è secco: al quale contra 'l suo infracidar si provede: che, tagliate le travi, si sotterrano uno anno in qualche piscina d'acqua; ovvero si cuoprono di rena, e poi s'adoperano. Il cedro dura se l' omor nol tocca. Qualunque arbore tagli piantato dal meriggio è utile: ma dalla parte del settentrione è più bello, ma ugevolmente si vizia.

CAPITOLO XVIII.

Di traspiantare gli arboli.

Agual si traspiantano e' maggiori arbori, mozzandone le ramora, ma serbando bene le radici, con molto letame e innacquare aiutandole.

CAPITOLO XIX.

Di fare l'olio.

I Greci fanno olio primo, e secondo. Il primo cogliendo 'l die tante ulive, quante ne puoi la notte spremere. E non si vuole schiacciare e' noccioli colla macina, ma sola e levemente la carne, e in gabbie di salce spremere; imperocchè 'l salce aiuta l'olio. E più è nobile quello che per sè

medesimo scola: poi riposata la morchia per trenta dì, trai l'olio purificato di sopra, e riponi in vasi di vetro, e se metti infra que' trenta dì sale, e vetro nell'olio, manda giù, e purifica la sua grossezza. Il secondo olio similemente fa stringendo colla macina più fortemente; ma sarà per lo rompere de' noccioli non così dolce.

CAPITOLO XX.

Dell' olio simigliante al liburnico.

Il primo olio dicono i Greci che diventa simigliante al liburnico mettendovi viuole secche, e foglie d' alloro, e di cippero, ogni cosa insieme peste, e stacciate, e con sale arrostite; e lungamente mischiando, e turbando l' olio con esso: e poi lascia riposar tre dì, e usalo.

CAPITOLO XXI.

Di purificare l' olio.

Se l' olio è sordido, friggi il sale, e caldo il vi mischia, e ricuopri; e dopo poco tempo purifica.

CAPITOLO XXII.

Di medicar l' olio, che ha malo odore.

Se l'olio è di pessimo odore, togli ulive verdi, e pestale senza noccioli, e mettine due concule in una metreta d' olio. Se non si truovan l' ulive, togli le tenere frondi dell' ulivo, e pesta, e lega in panno di lino rado e bianco, e mischiavi sale. E chi vi mischia ancora l' ulive dette di sopra: e metti nell' olio sospese, e dopo tre dì le ne trai, e metti l' olio in altro vaso. E chi vi mette mattone caldo: e chi pane d' orzo, forandolo, e in nuovo panno di lino bianco e rado legandolo; poi traendone quello, e rimettendo l' altro caldo: e fatto così due o tre volte, mettivi sale, e riponi l' olio altrove. E se veruno animale cadesse nell' olio, e sozzasselo, e viziasselo, mettivi una manatina di coriandro sospesa, e lascia stare alquanti dì. E se non giova, rimuta tante volte il coriandro, che 'l vizio vada via. Ma spezialmente giova dopo sei dì tramutar l' olio in vasi mondi, e specialmente là ove fosse stato aceto. E chi vi mette fien greco secco e trito; ovvero i tizzoni dell' ulivaggine accesi spesse volte spegnono nell' olio. Se l' olio è acerbo, mettonvi i Greci uve, le quali chiamano gigarta, peste, e recate in massa v' attuffano.

CAPITOLO XXIII.

Di curare l' olio rancido.

L' olio rancido curano i Greci con cera bianca risoluta e strutta con ottimo olio; e così liquida metterla nell' olio, e sal fritto, e caldo, e poi cuprire e ingessare: e così si purga del mal sapore e odore. Vuolsi serbare in terreno, e purgasi naturalmente col sole e col fuoco, e mischiandovi acqua bogliente.

CAPITOLO XXIV.

Di confettar l' ulive.

Di questo mese confettiamo l' ulive, e confettianne in diverse generazioni e modi. Le columbari si confettino in questo modo. Spargi di sotto a lor poleggio, mele, e aceto, e sal non troppo; e poi pon l' ulive, e lascia stare un poco. E poi di sopra poni finocchio, ovver aneto, o vuogli lentisco, e poi ramatelli d' ulivo; e una (1) omina di aceto; e di muria fondi di sopra, o così fa a suolo a suolo infine a pieno 'l vaso. In altro modo. Scegli l' ulive, e macera nella muria, e dopo quaranta dì getta via tutta la muria; e due parti

(1) *Mina* i TT. Segn. e Dav. il Lat. *heminam.*

d' aceto fritto, e una parte di menta minutamente tagliata metti nel vaso, e empi d' ulive, sicchè soprannuotino. In altro modo. L' ulive colte con mano pon su in una tavola, ovver crata, e una notte le lascia stare sopra 'l vapor del bagno: la mattina le ne leva, e mettivi sale, e usale: ma non bastano queste più che otto dì. In altro modo. L' ulive non calterite macera quaranta dì nella muria, e poi le lava, e fendi intorno con acuto coltello; e se le vuogli più dolci, mettivi due parti di sapa, e una d' aceto: se più agre, due d' aceto, e una di sapa. In altro modo. Togli uno staio di passo, cioè vino d' uve passe, e due pugnuoli di cenere ben trita, e mezza concola di vino vecchio, e alquante foglie di cipresso; e meschiate queste cose insieme, metti entro queste cose su l' ulive, a suolo a suolo saziandole di questo infino a pieno il vaso. In altro modo. Ricogli cotali ulive vizze, cadute, e spandile al sole, involte prima in sal trito: e quando per lo sole diventeranno corrotte, metti lor sotto foglie d' alloro, e fa uno suolo di ulive, e poi metti defrico, cioè vin cotto con santoreggia, e lascia scaldare; e così fa a suolo a suolo: e poi un poco di sale, e d' origano metti di sopra, e cuopri. In altro modo. L' ulive, comunque l' hai colte, ordina a suolo a suolo sotto lor gittando petrosillo, e ruta, e di sopra sale, e poi mele, ed aceto; e poi ottimo olio quanto vuogli. In altro modo. Togli l' ulive nere, e mescola nel vaso e metti la muria, e giugnivi due parti di mele, e

una di vino, e mezza parte di defrico, e lascia insieme bollire; e poi leva dal fuoco, e mettivi origano di sopra, ed aceto. In altro modo. Togli l'ulive co' picciuoli, e falle star tre dì nell' acqua, e poi dì sette nella muria: e poi ne le trai, e metti nel vasello con mosto, ed aceto egualmente; e pieno il vasello ricuopri, sicchè non rispiri.

CAPITOLO XXV.

Dell' ore.

Novembre, e febbraio ugualmente vanno dell' ore. Ora prima ed undecima, piedi ventisette. Ora seconda e decima, piedi diciasette. Ora terza e nona, piedi tredici. Ora quarta e ottava, piedi dieci. Ora quinta e settima, piedi otto. Ora sesta piedi sette.

Fine del Libro duodecimo.

LIBRO XIII.

MESE DI DICEMBRE

CAPITOLO I.

Di seminare grano, biada, e lino.

Ancora di questo mese seminiamo grano, e farre e orzo; avvegnachè la semente dell' orzo sia tardi. E seminasi la fava alle piagge de' monti. E anche infino a dì dieci del mese si puote seminare il lino.

CAPITOLO II.

Di cavar posticci, e tagliar legname, e pali.

Da' diece dì del mese in là facciamo cavare i posticci, e acconciare a poi nel tempo suo porre le viti. E tagliansi aguale gli arbori per far case, e fannosi i pali, e le corbe. E facciamo l' olio dell' orbacche del lauro, e della mortina, e di lentisco. E fassi il vino della mortine, del quale avemo detto.

CAPITOLO III.

Degli orti.

Seminasi aguale la latuga, la qual poi si traspianta di febbraio. E anche l' aglio, ulpico, cipolla, senape, e cunella seminiamo nel modo che narrato è.

CAPITOLO IV.

Dell' ipomelide.

L' ipomelidi son pomi, secondo che dice Marziale, somiglianti a sorbe. Nascono in arbore di mezzana statura, e fior bianchetto. E la dolcezza di questo frutto è mescolata con asprezza. Seminasi del mese di dicembre, mettendo gli spicchi in uno vasello. E poi di febbraio, quando la sua pianta è grande un dito, si traspianta in picciola fosserella, in terra lavorata, e ben letaminata. E vuolsi guardare, perocchè tosto si seccherebbe, se 'l vento toccasse le radici, e però si vuol coprire. Non ricusa qualunque terra. Ama luoghi allegri, temperati, e marittimi; e spesse volte sassosi. Teme lo stato freddo. Innestar non si puote. Piccola etade dura. Serbansi i suoi pomi in orci impeciati; ovver in cave dell' oppio arbore; ovvero in pentole tra la vinaccia.

CAPITOLO V.

Di confettar le rape.

Le rape tagliate in parti minute, e lievemente cotte, e seccate poi un die, sicchè tutto quasi l'omore n'esca; e senape, e aceto temperato confettar con esse, secondo ch'è usanza. E pieni i vasi turiamo, e dopo alquanti dì assaggiamo: la qual cosa possiamo fare ancora di gennaio, e di novembre.

CAPITOLO VI.

Degli enchini.

Nelle luogora a riva di mare, là ove la luna può in tanto, che fa grandi scorrimenti d'onde, e fa enfiare tutte le membra d'ogni animale marino, studieremo d'insalare le carni dell'enchino: e confetterelle com'è uso. E questo potrem fare d'ogni mese di verno.

CAPITOLO VII.

D'insalare le perne, e 'l lardo.

Agual confettiamo col sale le perne, e 'l lardo, e non solamente di questo mese, ma d'ogni mese di verno, strignendo 'l freddo.

CAPITOLO VIII.

De' lacciuoli.

Di questo tempo per le selve, e boschi a pigliar tordi, e altri uccelli istenderemo i lacciuoli. E basta l'uccellagione infino a marzo.

CAPITOLO IX.

Dell' ore.

Dicembre s' accorda nell' ore con gennaio. Ora prima e undecima piedi ventinove. Ora seconda e decima, piedi diciannove. Ora terza e nona, piedi quindici. Ora quarta e ottava piedi dodici. Ora quinta e settima, piedi dieci. Ora sesta, piedi nove.

Explicit tractatus Palladii de Agricultura.

INDICE

DI CIÒ CHE SI CONTIENE

IN QUESTO VOLUME

CAPITOLO

LIBRO SECONDO

MESE DI GENNAIO

LIBRO TERZO

MESE DI FEBBRAIO

CAPITOLO

LIBRO QUARTO

MESE DI MARZO

LIBRO QUINTO

MESE D' APRILE

LIBRO SESTO

MESE DI MAGGIO

LIBRO SETTIMO

MESE DI GIUGNO

LIBRO OTTAVO

MESE DI LUGLIO

LIBRO NONO

MESE DI AGOSTO

LIBRO DECIMO

MESE DI SETTEMBRE

CAPITOLO

LIBRO UNDECIMO

MESE DI OTTOBRE

LIBRO DODICESIMO

MESE DI NOVEMBRE

LIBRO DECIMOTERZO

MESE DI DICEMBRE

MAG
144.964